

WAFFLE CON CREMA CHANTILLY, COULIS DI MANDARINO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE



Ingredienti Menù

200 g Crema pasticcera a freddo - DY1X
250 g Dessert gusto Panna - DA1X
800 g Pancake e waffle - DR1X
q.b. Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli - DFOX

Ingredienti

1 lt Acqua
1 lt Latte
q.b. Scaglie di cioccolato fondente

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 36 waffles

Preparare il Waffle seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Preparare la Crema pasticcera come da indicazioni sulla confezione. Unirla al Dessert gusto Panna, precedentemente preparato, e creare una crema Chantilly.

Con l'aiuto di un sac à poche distribuire la crema chantilly sul Waffle e aggiungere le scaglie di cioccolato fondente. Ultimare la preparazione decorando con Coulis di Mandarino e servire.