

Café gourmand classique



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
209983	La crème glacée Rhum raisins 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.03 Litre
189283	Mini fonds de tartelette pur beurre crus à garnir 9 g x 25 - 1,125 kg	2 Pièce
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0.03 Litre
	Un lingot ou une madeleine à la châtaigne	1 Pièce
	Speculoos	PM
	Copeau de chocolat	1 Pièce
	Fruit rouge	PM

Etapas de préparation

- 1 Dans une verrine, verser l'appareil de crème au chocolat Valrhona. Déposer du speculoos concassé, puis une boule de glace au rhum raisin. Décorer avec un copeau de chocolat
- 2 Dans deux mini fonds de tartelette sablés préalablement décongelés à 0+3°C, verser l'appareil à crème brûlée à la vanille Bourbon. Finir avec une dépose de quelques fruits rouges
- 3 Servir avec un mini lingot ou madeleine à la châtaigne préalablement décongelé à 0+3°C et un café serré

Café gourmand classique

Le mot du chef

Le café gourmand est devenu un incontournable de votre carte des desserts ! Assortiment à thème, mélange de formes, de saveurs et de couleurs, ils vous permettent de laisser libre court à votre créativité. Une boule de glace Ma Très Bonne Glace vous permet d'apporter originalité, fraîcheur et générosité à vos créations. Créez à volonté vos cafés gourmands pour varier les plaisirs, régaler et fidéliser vos convives !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid