

# Craquant chocolat-café et sa crème montée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
252079	Bande 3 chocolats 550 g	0.5 Kilo
283770	La crème glacée café 100% Pur Arabica au café de Colombia IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	0.3 Kilo
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	0.7 Litre
	Chocolat chaud	0.3 Kilo
	Tablette de chocolat noir	2 Pièce
	Sucré pétillant	0.05 Kilo
	Cacahuètes	50 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie, y incorporer du sucre pétillant et déposer le mélange au fond d'une coupe
- 2 Ajouter la mousse au chocolat parsemée de cacahuètes concassées
- 3 Ajouter une crème montée, une portion de croquant aux 3 chocolats, une boule de crème glacée au café, puis un morceau de tablette de chocolat