



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
232032	Opéra en bande 740 g Bon&Engagé	0.7 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
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.3 Kilo
	Amandes effilées	0.1 Kilo
	Mikado chocolat noir	10 Pièce
	Sucre semoule	0.02 Kilo

## Etapas de préparation

- 1 Torrifier les amandes effilées jusqu'à obtenir une couleur légèrement blonde puis les verser, dans le sucre cuit. Mélanger et réserver sur un papier sulfurisé
- 2 Ensuite, à l'aide d'un couteau, détailler à la forme désirée
- 3 Monter en température la crème chocolat. Réserver
- 4 Découper à l'état surgelé des bandes d'entremets opéra à la forme désirée
- 5 Réaliser une boule café. Finir avec 2 bâtonnets de biscuits Mikado