



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 04/08/2020

Macaron glacé chocolat noir et pistache



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
153987	Mini macarons Les classiques 12,8 g env. x 72 - 924 g Pasquier	20 Pièce Unitaire
209986	La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
169831	La crème glacée pistache 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	2,5 Litre
	Appareil pour pot de crème à la pistache	2,5 Litre
	Groseille	250 Gramme

Recette

1. Couler au fond d'une coupe l'appareil pour pot de crème à la pistache. Réserver à 0+3°C pendant au moins 3 heures
2. Réaliser une seconde couche avec l'appareil pour pot de crème au chocolat. Réserver à 0+3°C pendant au moins 3 heures
3. Finir le montage : déposer une boule de glace chocolat noir et de crème glacée pistache. Décorer avec une brochette de macarons et quelques groseilles