



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
210017	Le sorbet mandarine de Sicile 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
98703	Demi plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	200 Gramme
	Orange	1 Pièce
	Pluche de lupin	PM
	Poudre de graines de vanille	PM
	Copeaux de chocolat	PM
	Sucre	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler de fines lamelles d'orange et les sécher au four à chaleur sèche sur un lit de sucre
- 2 Détailler la plaque feuillantine à l'emporte-pièce
- 3 Travailler à la cuillère le sorbet mandarine pour le rendre souple et le reloger dans l'emporte pièce. Finir le décor à la spatule
- 4 En finition : pluche de lupin, poudre de graines de vanille, copeaux de chocolat et rondelle d'orange croquante