



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
98703	Demi-plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	20 Gramme
	Confiture figue menthe	10 Gramme
	Chocolat de couverture	10 Gramme
	Pluche de shiso citron	PM
	Groseille	5 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Tailler à l'état surgelé les feuillantines chocolat à la forme désirée
- 2 Préparer des copeaux de chocolat en prenant soin de respecter les courbes de température de cristallisation et de rétraction de la couverture de chocolat
- 3 Déposer la confiture de figue à la menthe sur la découpe de feuillantine. En finition, ajouter le copeau de chocolat, la pluche de shiso et la groseille

L'astuce du chef



Le chocolat n'aime pas l'eau et encore moins les températures de nos chambres froides. Conserver vos copeaux dans une boîte hermétique aux odeurs.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid