



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
38490	Feuillantine chocolat en bande 650 g	500 Gramme
244997	Crème glacée pistache avec morceaux de pistaches caramélisées 2,4 L / 1,292 kg Bon-et-Engagé	500 Gramme
244999	Crème glacée chocolat avec copeaux de chocolat 2,4 L / 1,363 kg Bon-et- Engagé	500 Gramme
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	1 Litre
99570	Coulis de framboise 500 g	0.15 Litre
	Chantilly	PM
	Pluche de menthe	10 Pièce
	Copeau de chocolat	10 Pièce

## Etapas de préparation

- 1 Porter à ébullition la préparation pour crème brûlée vanille Bourbon et la déposer au fond de la coupe de glace
- 2 Tailler la bande de feuillantine chocolat encore à l'état surgelé (découpes variées, possibilité de conserver les chutes) puis la déposer sur la couche de crème brûlée
- 3 Déposer les boules de glace sur le dessus, en alternant les parfums. Terminer avec une touche de chantilly, pluche de menthe, coulis de framboises et copeaux de chocolat en décoration