

Café gourmand tout chocolat



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
55294	Mini moelleux coeur coulant chocolat belge 20 g x 96 - 1,92 kg	10 Pièce Unitaire
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0,3 Litre
209986	La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule

Recette

1. Sur une assiette, réaliser une boule de glace chocolat noir Suisse Frey
2. L'associer avec un mini moelleux coeur coulant au chocolat belge et d'une quenelle de crème au chocolat Valrhona
3. Servir avec un café