

Macaron glacé chocolat noir et pistache



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153987	Mini macarons Les classiques 13 g env. x 72 - 924 g Symphonie Pasquier	20 Pièce
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
286141	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

Etapas de préparation

- 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