



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 30/09/2020

Trio de chocolats



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
209986	La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
210004	La crème glacée chocolat au lait Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
210000	La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 mL Debic	150 Gramme
	Amandes concassées	250 Gramme
	Copeaux de chocolat	PM

Recette

1. Déposer au fond de la coupe des amandes concassées grossièrement caramélisées
2. Ajouter une boule de chocolat noir, une boule de chocolat au lait, une boule de crème glacée chocolat blanc
3. Finir avec un peu de chantilly et quelques copeaux de chocolat