

Nuage glacé chocolat noir-orange sur entremets panna cotta au speculoos



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	0.5 Litre
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	10 Pièce
	Miel	150 Gramme
	Speculoos	50 Gramme
	Graines de cardamome	5 Pièce
	Jus de pomme verte	50 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Mouler un mélange panna cotta/speculoos mixés dans des cercles à entremets
- 2 Associer avec un jus de pomme verte, du miel, des graines de cardamome et faire chauffer
- 3 Finaliser avec une boule chocolat noir et un segment d'orange sur un pic