

Trio de chocolats



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
286142	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

Etapes de préparation

- 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

L'astuce du chef



La glace est l'un des desserts préférés des français. Proposer Ma Très Bonne Glace, c'est offrir à vos clients une gourmandise glacée de qualité, grâce à des ingrédients nobles et à une fabrication 100% artisan. C'est un bon moyen pour fidéliser vos clients !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid