



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 14/06/2017

Volutes glacées café et caramel beurre salé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
28821	La crème glacée café 100% Pur Arabica de Colombie 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace N°07	10 Boule
169796	La crème glacée caramel beurre salé de baratte au sel de Guérande 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace N°12	10 Boule
132491	Barre glacée Twix® 50 ml / 40 g	5 Pièce Unitaire
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	50 Gramme
	Grain de pralin	20 Gramme

Recette

1. Déposer du pralin grain au fond d'une coupe
2. Ajouter une boule de crème glacée au café et une de caramel beurre salé. Finir avec une demi barre de biscuit glacée et de la crème fouettée