



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/11/2019

Coupe pêche melba



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
209984	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 mL Debic	50 Centilitre
99570	Coulis de framboise 500 g	50 Centilitre
	Pêche	10 Pièce Unitaire
	Amande effilée	25 Gramme

Recette

1. Réaliser un sirop (100 g d'eau pour 100 g de sucre). Peler, dénoyauter puis pocher les pêches. Réserver
2. Procéder au montage : dans une coupe, déposer les pêches fendues en deux. Ajouter une boule de crème glacée à la vanille. Napper de coulis de framboise
3. Ajouter la crème sucrée sous pression. Terminer avec quelques amandes effilées