



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/01/2020

## La coupe glacée Douceur



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
210008	Le sorbet framboise Meeker 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
209986	La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
166382	Framboises meeker 500 g	30 Gramme
25939	Confiture de lait 1 L Rians	0,1 Centilitre
153987	Mini macarons Les classiques 12,8 g env. x 72 - 924 g Pasquier	1 Pièce Unitaire
	Caramel beurre salé	20 Gramme
	Segment de mangue fraîche	3 Pièce Unitaire
	Bille de meringue	5 Gramme

### Recette

1. Dans une coupe, déposer quelques framboises, une boule de sorbet framboise et une boule de crème glacée au chocolat noir Suisse Frey
2. Ajouter le caramel, des billes de meringue et des segments de mangue fraîche
3. Terminer avec un macaron et un trait de confiture de lait de Rians