

Volutes glacées café et caramel beurre salé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283770	La crème glacée café 100% Pur Arabica au café de Colombia IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
289599	Crème glacée au caramel beurre salé 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
132491	Barre glacée Twix® 50 ml / 40 g	5 Pièce
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	50 Gramme
	Grain de pralin	20 Gramme

Etapes de préparation

- 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