

Coupe 3 choc's



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|-----------|
| 286142 | La crème glacée chocolat au lait Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace | 1 Boule |
| 286077 | La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace | 1 Boule |
| 288681 | Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace | 1 Boule |
| | Copeaux de chocolat | 20 Gramme |
| | Amandes concassées | 5 Gramme |
| | Mendiants chocolat et fruits secs | 2 Pièce |
| | Menthe | 1 Feuille |

Etapas de préparation

- 1 Réaliser des copeaux de chocolat sur un chocolat sélectionné pour son aromatique et sa puissance, puis les déposer au fond d'une coupe.
- 2 Réaliser les trois boules des différents chocolats puis les déposer sur les copeaux de chocolat.
- 3 En finition : décorer la coupe avec deux mendiants au chocolat, des amandes concassées et une pluche de menthe.

L'astuce du chef



Ces coupes de glaces sont déclinables à l'infini. Testez la coupe exotique : mangue, ananas et gingembre avec morceaux, ou la coupe agrumes : mandarine, citron, citron vert.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid