

## 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