



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 28/12/2020

Finger croquant



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
209986	La crème glacée chocolat noir Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Chocolat de couverture	400 Gramme
	Brisures de gavotte	400 Gramme
	Éclats de pistaches	40 Gramme
	Amandes concassées	40 Gramme
166382	Framboises meeker 500 g	80 Gramme

Recette

1. Faire fondre le chocolat de couverture. Puis ajouter les brisures de gavotte, les pistaches et les amandes concassées
2. Mélanger de façon à obtenir un mélange homogène. Puis mouler à la forme souhaitée
3. Laisser prendre en chambre froide 2h
4. En finition, mettre des framboises, des brisures de gavotte et une boule de crème glacée chocolat