



DESSERT : LE TOUT CHOCOLAT

Clôturez votre repas en éblouissant vos convives
avec ce dessert d'exception de PassionFroid.



Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

40 g de crème glacée
chocolat noir Suisse Frey
2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne
Glace n° 29

40 g de crème glacée
chocolat blanc avec copeaux
de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg
Ma Très Bonne Glace n° 04

40 g de chocolat noir

1 gousse de vanille en chocolat

15 g de framboises meeker

30 g de groseilles

3 g de pistaches

Velours

Billes de chocolat

Sucre pétillant



© PassionFroid Groupe Pomona

Préparation

- ◆ Tempérez la couverture de chocolat puis moulez les demi-sphères.
- ◆ Laissez le chocolat cristalliser dans un endroit sec.
- ◆ Démoulez-les soigneusement.
- ◆ Appliquez un velours sur la moitié des sphères.
- ◆ Collez les sphères puis découpez une partie du dessus à l'aide d'un emporte-pièce chaud.
- ◆ Réalisez les boules de glaces et déposez-les dans les coques de chocolat.
- ◆ Pour la finition, mettez des billes de chocolat, du sucre pétillant, des groseilles et des framboises.
- ◆ Déposez sur le dessus la gousse de vanille en chocolat.