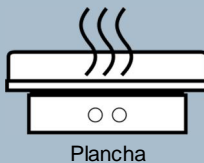


# Hot dog brioché façon banana split

Pain brioché caramélisée au sirop d'érable et garnie façon banana split de banane, glace vanille, glace fraise et chantilly.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain Rock & Roll en froid positif.  
Eplucher la banane, la couper en deux.  
Trancher dans le sens de la longueur le pain sur environ 2 cm d'épaisseur, puis les séparer toujours à l'aide d'un couteau, les uns des autres.

## Mise en oeuvre

Fondre le chocolat avec le lait.  
A l'aide d'un pinceau badigeonner chaque côté de la mie du pain Rock & Roll, de sirop d'érable.  
Puis sur une plancha chaude colorer chaque côté imbibé de sirop d'érable  
L'ouvrir délicatement ajouter délicatement la banane.  
Puis ajouter les boules de glace, la chantilly, les cerises cocktail, le pralimix et napper l'ensemble de chocolat chaud.  
Servir aussitôt seul, ou à partager.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS ROCK & ROLL 16.5 CM	7693	1 pces
CERISES COCKTAIL	7193	0.015
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	20 g
PRALIMIX	7652	0.01
Glace Fraise		25 g
Glace vanille		50 ml
Chantilly		15 g
Banane		60 g
Lait		10 ml
Chocolat noir		20 g