

# Café gourmand rockyroad

Café servi avec un assortiment de desserts, crème brûlée au sirop d'érable, gateau rockyroad et salade de fruits de saison.



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les cubes de mangues et le Rocky Road. Chauffer l'appareil à crème brûlée avec le sirop d'érable et remplir le plat à crème brûlée. Laisser refroidir et réserver au frais. Laver les fruits et les couper en petits cubes pour réaliser la salade de fruits.

## Mise en oeuvre

Saupoudrer la crème brûlée de sucre cassonade et à l'aide d'un chalumeau, caraméliser délicatement l'ensemble. Couper la part Rocky Road en 4 pour obtenir des bouchées. Dresser la salade de fruits avec une feuille de menthe, la crème brûlée, les dés de Rocky Road et le café.

| Ingrédients                           | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| ROCKY ROAD CAKE                       | 7544     | 0.5 pces  |
| CUBES DE MANGUE                       | 7749     | 20 g      |
| PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur | 7533     | 6 g       |
| Tasse de café                         |          | 1 pces    |
| Crème brûlée 1 litre                  |          | 50 ml     |
| Menthe fraîche                        |          | 2 g       |
| Oranges                               |          | 20 g      |
| Banane                                |          | 10 g      |
| Pommes Gala                           |          | 20 g      |
| Sucre cassonade                       |          | 5 g       |
| Fraises                               |          | 40 g      |