

Café gourmand rockyroad

Café servi avec un assortiment de desserts, crème brûlée au sirop d'érable, gâteau 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