

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Il Gelatiere Italiano	Mensile	settembre 2008	65

Vaniglia espresso

Ingredienti

- caffè
- crema di vaniglia
- crema di cioccolato

Decorazione

- ricciolo di cioccolato

Realizzazione e presentazione

Riempire a metà la speciale tazza con la crema di vaniglia, aggiungere un sottile strato di crema di cioccolato e completare con il caffè; decorare con un ricciolo di cioccolato e inserire nel manico-contenitore dell'altra crema di cioccolato, avendo cura di raggiungere la stessa altezza dello strato che separa la crema di vaniglia dal caffè.

Caffè

- Evoluzione g 100
- zucchero g 220
- latte l 1
- espresso g 30

Crema di vaniglia

- Evoluzione g 100
- zucchero g 220
- latte l 1
- Pasta Vaniglia Classica g 35

