

Recette de la saison



Été 2018



Coppa Kiwissimo

Ingrédients par personne:

2 boules de Giolito Sorbetto al kiwi
1 boule de Giolito Sorbetto alla fragola (fraise)

Sauce aux fraises:

75g des fraises
½ pc de sucre
¼ paquet de sucre vanillé
1 pc de jus de citron

Râpe au chocolat et de la crème chantilly pour la décoration

Préparation:

Sauce aux fraises – lavez et nettoyez les fraises pour la sauce aux fraises. Enlevez les queues des fraises. Ensuite mettez le sucre, le sucre vanillé et les fraises dans un plat, réduisez tous en purée et passez tous par la passoire. À la fin goûtez la sauce avec un peu de jus de citron.

Préparez un verre de dessert avec 2 boules Giolito – Sorbet Kiwi – et 1 boule Giolito – Sorbet Fraise -. Garnissez le dessert avec la sauce aux fraises, avec les râpes au chocolat et de la crème chantilly.

Coût pour 1 dessert

75g de fraises	CHF 0.90
½ pc de sucre	CHF 0.05
¼ paquet de sucre vanillé	CHF 0.25
1 pc de jus de citron	CHF 0.05
Râpe au chocolat	CHF 0.10
Crème chantilly	CHF 0.20
1 boule de Fragola Sorbetto	CHF 1.00
2 boules de Kiwi Sorbetto	CHF 2.00
Coût total	CHF 4.55

Notre proposition de prix **CHF 11.50**

Liste des courses (4 Pers.)

300g des fraises
20g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 dl de jus de citron
Râpe de chocolat
Crème chantilly

1 Pot de Giolito Fragola Sorbetto
1 Pot de Giolito Kiwi Sorbetto



Nous vous souhaitons une dégustation gourmande!