

Recette de la saison

Coppa Arancino

Le délicieux sorbet à l'orange sanguine donne une marque acidulée et fraîche, combiné avec une mousse légère à la noisette.

Ingrédients par personne:

2 boules Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto

1/4 des frais morceaux d'orange sanguine

Espuma (mousse) (siphon à crème Chantilly)
pour plusieurs portions

4 dl Giolito Nocciola

1 dl crème

Préparation:

Préparer la mousse (Espuma).

Laisser décongeler la glace Giolito Nocciola dans le frigo jusqu'à ce que la glace est devenue une crème liquide. Passer la crème à la moulinette, verser-la dans le siphon à crème Chantilly et ajouter 1 dl de la crème. 1-2 cartouches pour siphon à crème Chantilly et agiter bien.

Donner deux boules de Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto sur une assiette et décorer-la avec des frais morceaux d'orange sanguine.

Dresser la mousse à la noisette prête et aérée autour du sorbet.

Calcul pour 1 dessert

1/4 orange sanguine	CHF 0.40
2 boules Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto	CHF 1.90
¼ dl de crème	CHF 0.10
1 dl Giolito Nocciola	CHF 0.75
Total dépenses	CHF 3.15

Notre proposition de prix de dessert

CHF 7.50

Giolito vous souhaite un bon appétit et beaucoup des jours d'automne colorés!

