



Recette de saison

- Noël 16 -

Coppa di Natale

Ingrédients par personne:

1 boule de Giolito alla Vaniglia Bianca
 1 boule de Giolito alla Cannella
 1 boule de Giolito al Arancio Sanguinello
 Sorbetto

1 tranche de la carambole
 1 pincée de la poudre de cannelle
 1 sapin fabriqué du chocolat de couverture noire
 1 Papier de cuisson

Préparation:

Hachez le chocolat de couverture noire et laissez-le fondre dans le bain de marie et remuez de temps en temps. Sortez le chocolat de couverture fondu du bain de marie et mettez-le dans une poche à douille avec une douille de 1mm. Dressez maintenant un sapin sur le papier de cuisson et laissez-le sécher.

Déposez la boule de Giolito alla Vaniglia Bianca, la boule de Giolito alla Cannella et la boule Giolito Sorbetto all'arancio sanguinello sur une assiette, décorez-la avec une tranche de la carambole et le sapin du chocolat. Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu de crème.

Coût pour 1 dessert

1 tranche de la carambole	CHF 0.45
1 sapin au chocolat	CHF 0.15
1 boule de Vaniglia Bianca	CHF 1.00
1 boule de Cannella	CHF 0.75
1 boule Arancio Sanguinello	CHF 1.00
Coût total	CHF 3.35

Notre proposition de prix CHF 9.50

Nous vous souhaitons une dégustation gourmande avec ce délicieux dessert de Noël !



+



+



+



+



Liste des courses (4 Pers.)

1 carambole
 120g du chocolat de
 couverture noire
 1 papier de cuisson
 Poudre de cannelle

1 Pot de Giolito Vaniglia Bianca
 1 Pot de Giolito Cannella
 1 Pot de Giolito Arancio
 Sanguinello Sorbetto