Recette de saison

Hiver 2020

Liste des courses (4 Pers.)

0.4 l de jus d'orange
72g de farine de riz
2 pt. cuillère de cardamome
252g de séré maigre
92g de miel d'orange
2dl de crème entière
1 orange

1 Pot Giolito Gelato Noce
1 Pot Giolito Cioccolato al Latte

Coppa Nocissima

Ingrédients par personne:
2 boules Giolito Gelato alla Noce
1 boule Giolito Gelato al Cioccolato al Latte

Crème à l'orange avec cardamome:

1 dl	jus d'orange
18g	farine de riz
¼ pt. cuillère	cardamome, fraîchement moulue
63g	séré maigre
23g	miel d'orange
½ dl	crème entière
¼	zeste d'orange râpé
¼	orange découpée

Préparation:
Pour la crème à l'orange avec cardamome – délayer la farine de riz avec un peu de jus d'orange froid, bouillir le reste de jus d'orange, délayer la farine de riz remuée et la cardamome moulue dans le jus d'orange bouilli, légèrement mijoter pour 5 min., puis mettre en froid. Délicatement incorpore le séré maigre, la crème battue, le miel et le zeste d'orange râpé. La crème d'orange mettre en froid au minimum pour 1 heure.

Puis, diviser en portion de 2 boules de la crème d'oranger (avec la cuillère à pot) sur chaque assiette, ajouter 2 boules de Giolito Gelato alle Noce et 1 boule de Giolito Gelato al Cioccoalto al Latte. Le dessert peut être décoré à volonté.

Coût pour 1 dessert

2 boules Giolito alla Noce	CHF 2.00
1 boule Giolito alla Cioccolato al Latte	CHF 1.00
Jus d'orange	CHF 0.20
Farine de riz	CHF 0.10
Cardamome	CHF 0.80
Séré maigre	CHF 0.20
Miel d'orange	CHF 0.35
Crème entière	CHF 0.35
Orange	CHF 0.10
Coût total	**CHF 5.10**

Notre proposition de prix CHF 10.50

Nous vous souhaitons bon appétit avec ce délicieux dessert!

Giolito® AG | Spitalgasse 16 (Spitalgass-Passage) | 3011 Bern | Tel +41 (0)31 311 10 80 | Fax +41 (0)31 311 10 90 | info@giolito.ch