



Choux spécial Saint-Valentin

Pour 20 choux au beurre, Art. n° 11271

Pour 20 choux au beurre:

20	Chou au beurrel (Art. n° 11271)
5500 ml	Glace vanille
5500 ml	Glace à la fraise
500 g	crème chantilly
	Amandes effilées
	Décors en forme de cœur

- ❶ Trancher les choux en deux dans le sens de la longueur.
- ❷ Battre la crème chantilly et réserver au frais.
- ❸ Garnir le fond du chou d'une boule de glace à la vanille et d'une autre à la fraise puis recouvrir du couvercle.
- ❹ A l'aide d'une poche à douille, décorer joliment de crème chantilly puis selon vos envies de décors, amandes effilées, fruits ou nappages.



Astuce

Découvrez de nombreux autres articles pour la Saint-Valentin sur notre boutique en ligne.