

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

## Croissant

z Lodami Słona Pistacja



[www.fronerigastro.pl](http://www.fronerigastro.pl)

# Croissant

## Lodami Słona Pistacja

### SKŁADNIKI:

**Croissant** (1 szt.)

**Krem angielski** (100 ml):

mleko 3,2% 250 ml, śmietana kremówka 30% 250 ml,  
żółtko jajka 6 szt., cukier z wanilią 1/3 szklanki

**Lody Słona Pistacja** (1 gałka)

**Pistacje** (5 szt.)

**Maliny** (3 szt.)

**Borówki** (3 szt.)

**Listki mięty** (do dekoracji)



### SPOSÓB PODANIA:

1. Grzebieniem cukierniczym rozprowadzamy krem angielski, tworząc okrąg na talerzu



2. Croissant kroimy na dwie części. Jedną połowę ustawiamy na sztorc, a drugą kładziemy po boku talerza



3. Przy leżącej części croissanta kładziemy gałkę Lodów Słona Pistacja Schöller i posypujemy całość posiekanymi pistacjami



4. Dekorujemy malinami, pokrojonymi borówkami oraz listkami mięty

