

Rezept der Saison

Coppa Arancino

Säuerliche frische Note durch das köstliche Blutorangensorbet, kombiniert mit einem leichten Haselnusschaum.

Zutaten pro Person:

2 Kugel Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto

1/4 frische Blutorangenschnitze

Espuma-Rosette (im Rahmbläser)

für mehrere Portionen

4 dl Giolito Nocciola

1 dl Rahm

Zubereitung:

Espuma vorbereiten.

Giolito Nocciola im Kühlschrank auftauen lassen bis es zu einer flüssigen Crème wird. Durch Sieb passieren, in den Rahmbläser giessen und 1 dl Rahm dazugeben. 1-2 Stickstoffkapseln und gut schütteln.

Zwei Kugeln Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto auf den Teller geben und mit frischen Blutorangenschnitzen verzieren.

Das fertige, luftige Espuma (Haselnusschaum) in Rosetten um das Sorbet dressieren.

Kalkulation für 1 Dessert

1/4	Blutorange	CHF 0.40
2	Kugel Giolito Arancio Sanguinello Sorbetto	CHF 1.90
¼ dl	Rahm	CHF 0.10
1 dl	Giolito Nocciola	CHF 0.75
Total Kosten		CHF 3.15

Unser Vorschlag Dessertpreis CHF 7.50

Giolito wünscht Ihnen einen Guten Appetit und farbenfrohe Herbsttage!

Einkaufszettel (4 Pers.)

2 Blutorangen

1 dl Rahm

1 Dose Giolito Arancio
Sanguinello Sorbetto

1 Dose Giolito Nocciola

