

Striptease - Frauentorso

Kokosparfait im Schokoladenmantel

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Zartschmelzendes Kokosparfait im hauchdünnen Schokoladenmantel in Form eines Frauentorso´s.

Beim Flambieren des Torso´s läuft der dunkle Schokoladenmantel vom Torso ab und das Kokosparfait kommt zum Vorschein.

Form:	weiblicher Torso, Einzelportion
Höhe:	8,5 cm
Breite:	6 cm
Volumen:	100 ml
Gewicht:	55 Gramm

Packungsgröße: 12 St. im Karton

Zubereitung

Direkt vor dem Servieren den Torso tiefgekühlt auf den Teller platzieren und vor dem Gast flambieren wie folgt:

Ca. 50 - 60%iger Alkohol – Rum passt zum Beispiel sehr gut zum Kokosparfait – leicht anwärmen und in der Schöpfkelle die Sie verwenden anzünden.

2 bis 3 mal eine kleine Menge brennender Alkohol über den Torso geleert genügt um die ganze Schokoladeschicht zum abschmelzen zu bringen.

Wichtig ist das Sie Ihre Beilage in einen ca. 10 cm großen Kranz um den Torso legen damit der Alkohol nicht vom Torso weg über den ganzen Teller laufen kann.

Mögliche Dessertkreationen

- Frauentorso mit frischen Waldbeeren
- Frauentorso mit exotischen Früchten
- Frauentorso an Kumquatkompott

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

