

Waldbeerglacé

mit Rosa-Pfeffer-Kompott

50g Zucker karamellisieren, mit ½ dl Wasser und ½ dl Weisswein ablöschen. Köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist. 20g Butter beifügen, mixen. 50g rosa Pfefferkörner, Saft und Abrieb von 1 Zitrone beifügen und auskühlen lassen. 10g fein gehackte Minze begeben und zu **Fine Food Gelato Jogurt e frutti di bosco** servieren.

Kastanienglacé mit Oliven-Schokolade und Acetosauce

20g fein geschnittene schwarze Oliven (z.B. **Fine Food Olives Noires de Nyons**), 1EL Olivenöl und 1 Messerspitze Chilipulver mischen und im Ofen bei 120°C 4 Std. trocknen. Getrocknete Oliven fein hacken und mit 100g flüssiger, temperierter weisser Schokolade mischen. Die Hälfte der Masse dünn auf eine Plastikfolie streichen, kühl stellen. In dekorative Stücke brechen. Zweite Hälfte mit ½ dl **Fine Food condimento** vermischen. Beides zu **Fine Food Gelato Castagna** servieren.

Mangosorbet mit

süßem Basilikumpesto

20g Vanillecremepulver in 2dl Ananassaft aufkochen, 50g gehackte weisse Schokolade beifügen und cremig rühren. ½ dl **Fine Food Lychee Syrup** beifügen. 50g gehackte Thaibasilikumblätter und 20g geröstete Pinienkerne zugeben und mixen. Zu **Fine Food Sorbetto al mango** servieren.

Fine Food Gelato

Castagna, 500 ml

(100 ml = 1.65),

8.25 statt 9.20

10% Rabatt auf das gesamte
Fine Food Sortiment vom 8. bis 19.11.2011.

