

## Polo de Melocotón y ChocoBlanco



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Chocolate Blanco	0,08	Kg	8,57	€/Kg	0,6856
Triturado de Manzana y Melocotón Campofrio HealthCare	0,03	Kg	2,15	€/Kg	0,0645
Curry en Polvo	0,01	Kg	13,2	€/Kg	0,066

Coste 0,82 €

### Elaboración

1. Disponer el triturado de melocotón en los moldes de helado.
2. Introducir en el congelador y pasada una hora, introducir las paletas en el centro de cada molde.
3. Conservar en el congelador 3 horas más.
4. Una vez congelados, retirar los polos de sus moldes y bañarlos o rallarlos con chocolate blanco fundido.
5. Coronar los polos con curry en polvo espolvoreado en su superficie.

### Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef