

## BEREIDINGSADVIES HALF MOON

1. Haal het dessert in diepgevroren toestand uit de doos en plaats het op een bord
2. Vervolledig het dessert met de chocoladedecoratie in de doos
3. Gebruik vers rood fruit zoals een framboos.
4. Decoreer het dessertbord verder met munt- of atsina cress-blaadjes
5. Voeg wat frambozen coulis toe
6. Werk verder af met wat groen

## CONSEILS DE PREPARATION HALF MOON

1. Sortez le dessert en état congelé de sa boîte et placez-le sur l'assiette.
2. Donnez au dessert une dimension supplémentaire en plaçant les décorations en chocolat qui se trouvent dans la boîte
3. Utilisez des fruits rouges frais comme une framboise pour décorer le dessert
4. Complétez le dessert en utilisant des feuilles de menthe ou des feuilles d'atsina
5. Ajoutez du coulis de framboises
6. Terminez avec des feuilles vertes

## PREPARATION HALF MOON

1. Take the dessert in frozen condition out of the box, place it on a plate
2. Give the dessert an extra dimension by placing the desired chocolate decoration inside the box.
3. Decorate as indicated with some fresh red fruit such as a raspberry
4. Complete the dessert using some mint- or atsina cress leaves
5. Add some raspberry coulis
6. Finish with some green leafs

SERVEERTIP - SUGGESTION DE SERVICE - SERVING SUGGESTION



**Didess**  
Creative taste experience

**DELEYE**  
Frozen desserts