

Spaghettieis

Le **Spaghettieis** est une spécialité allemande de crème glacée qui a l'apparence d'un plat de spaghetti à la bolognaise. Il a été inventé par Dario Fontanella², dans les années soixante à Mannheim en Allemagne¹.

Préparation

Les spaghettis sont obtenus en passant de grosses boules de glace à la vanille dans un presse-purée. Ensuite, les « pâtes » sont nappées d'un coulis de fraises évoquant la sauce tomate¹ puis saupoudrée de poudre d'amandes, ou de noix de coco ou de chocolat blanc afin d'imiter la texture et la couleur du parmesan râpé.

À noter qu'aujourd'hui, les glaciers ont à leur disposition des machines³ conçues pour produire plusieurs autres formats de pâtes telles les lasagnes ou les tagliatelles.

Notes et références

- ↑ Corinne Delvaux, « L'objet : le Spaghettieis » (http://www.arte.tv/fr/l-objet-le-spaghettieis/3404254,CmC=3404260.html), sur *arte*, 3 septembre 2010 (consulté le 9 avril 2013)
- ↑ **(de)** Site Eis Fontanella (http://eisfontanella.de/about/index.php)
- ↑ **(it)** Site Bovo (http://www.bovogelati.it/?Pagina=prodotti&id_pagina=3&id_categoria=1&Lang=_4)

Spaghettieis 🍴🍽🔪
 Un plat de Spaghettieis.
Lieu d’origine
Créateur
Date
Place dans le service
Température de service
Ingrédients

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Spaghettieis&oldid=126329542 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 20 mai 2016 à 04:21.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.