

Les Frappés



Les Frappés



Ice chocolate

BOISSON



froide

Ingrédients :

- Ice Chocolate cacao
- Lait froid

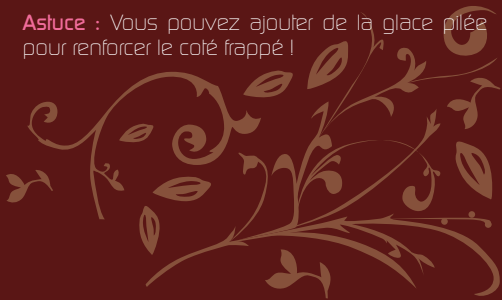
20g
200ml

Mode de préparation :

Verser dans un verre une cuillère doseuse de Ice Chocolate, soit 20g, et ajouter le lait froid. Remuer, votre boisson est prête instantanément. Servir très frais.

Temps de préparation : 30 s

Astuce : Vous pouvez ajouter de la glace pilée pour renforcer le côté frappé !





Ice chocolate blanc

BOISSON



froide

Ingrédients :

- Ice Chocolate Blanc
- Lait froid

20g

200ml

Mode de préparation :

Verser dans un verre une cuillère doseuse de Ice Chocolate, soit 20g, et ajouter le lait froid.

Remuer, votre boisson est prête instantanément.
Servir très frais.

Temps de préparation : 30 s

Astuce : Vous pouvez ajouter un trait de sirop à base de fruits, ou de la glace pilée pour renforcer le côté frappé !



Les Frappés



Le Milan

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Ice chocolate cappuccino : | 25g |
| • Lait froid : | 100ml |
| • Liqueur de caramel : | 4cl |
| • Glaçons : | 4 |

Mode de préparation :

Mettre les glaçons dans le blender avec le lait et une cuillère doseuse de Ice cappuccino, soit 25g. Mélanger pendant 1 mn.

Dans un verre, verser les 4cl de liqueur de caramel puis le chocolat.

Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender.

Temps de préparation : 1 min 30 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Frappés



Le Dédicace

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- Ice chocolate :
- Lait froid :
- Espresso :
- Grains de café :
- Glaçons :
- Chantilly

25g
200ml
1
5
6

Mode de préparation :

Faire un espresso très serré, mettre les glaçons dans le blender avec le lait et une cuillère doseuse de Ice chocolate, soit 25g. Mélanger pendant 1 mn. Dans un verre, verser le café et ensuite le chocolat. Décorer avec la chantilly et les grains de café. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender.

Temps de préparation : 1 min 30 s



Le Black Coconut

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- Ice chocolate cacao : 25g
- Lait froid : 200ml
- Noix de coco en poudre : 2 cuillères à soupe
- Crème de coco : 2 cuillères à soupe

Mode de préparation :

Mettre les glaçons dans le blender avec le lait et une cuillère doseuse de Ice chocolate, soit 25g.

Mélanger pendant 1 mn.

Dans un verre, verser la crème de coco puis la poudre de noix de coco et finir par la préparation de Ice Chocolate. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender.

Temps de préparation : 1 min 30 s



Le Macumba

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- Ice chocolate blanc : 50g
- Lait froid : 100ml
- Purée de fraises : 2 cuillères à café
- Glaçons : 4

Mode de préparation :

Mettre les glaçons dans le blender avec le lait et deux cuillères doseuses de Ice chocolate blanc, soit 50g. Mélanger pendant 1 mn.

Dans un verre, verser la purée de fraises et finir par la préparation de Ice chocolate blanc.

Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender

Temps de préparation : 2 min

Astuce : Si vous préparez une grande quantité de Ice chocolate blanc, vous pouvez la conserver 6h au réfrigérateur.



L'ibiza

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- Ice chocolate blanc : 25g
- Lait froid : 100ml
- Purée de mangues : 2 cuillères à soupe
- Glaçons : 4
- Mangue fraîche

Mode de préparation :

Mettre les glaçons dans le blender avec le lait et une cuillère doseuse de Ice chocolate blanc, soit 25g. Mélanger pendant 1 mn. Dans un verre, verser la purée de mangues et ajouter la préparation de Ice chocolate blanc. Décorer avec des tranches de mangue fraîche. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender.

Temps de préparation : 2 min

Astuce : Si vous préparez une grande quantité de Ice chocolate blanc, vous pouvez la conserver 6h au réfrigérateur.



COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- Ice chocolate blanc :
- Lait :
- Espresso :
- Glaçons :

25g

50ml

1

4

Mode de préparation :

Mettre les glaçons dans le blender avec le lait et une cuillère doseuse de Ice chocolate blanc, soit 25g. Mélanger pendant 1 mn.

Dans un verre, verser l'espresso et finir par la préparation de Ice chocolate. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender.

Temps de préparation : 2 min

Astuce : Le cocktail peut également être proposé chaud.