

# Les alcools





## Le Fidji

COCKTAIL



froid

### Ingrédients :

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| • Ice chocolate :   | 25g   |
| • Lait froid :      | 100ml |
| • Liqueur de kiwi : | 4cl   |
| • Kiwi :            | 1     |
| • Glaçons :         | 4     |

### 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 liqueur de kiwi puis le chocolat. Décorer avec le kiwi coupé.

Servir très frais.

**Matériel utilisé :** Blender

**Temps de préparation :** 1 min 30 s

**Astuce :** Le cocktail peut également être préparé avec le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».

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



## Le Sweet Heart

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| • Trésor de chocolat blanc : | 25g   |
| • Lait :                     | 100ml |
| • Cerises alcoolisées :      | 10    |
| • Sirop de cerises :         | 4cl   |

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait et mélanger avec une cuillère doseuse de chocolat blanc, soit 25g. Dans un verre, disposer les cerises alcoolisées et verser le sirop de cerises par-dessus.

Ajouter le Trésor de chocolat blanc.

**Matériel utilisé :** Buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min

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



## Le Palerme

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- Chocolat aromatisé vanille :
- Lait :
- Rhum :
- Cacao pur

25g  
200ml  
4cl

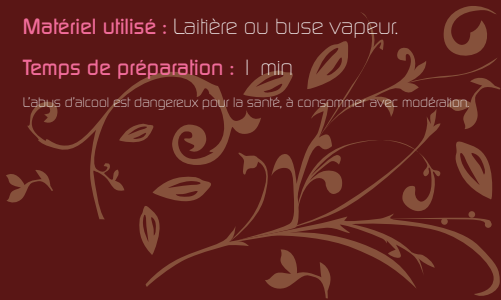
### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Chocolat aromatisé vanille, soit 25g et mélanger. Dans un verre verser le rhum et ajouter le chocolat. Décorer en saupoudrant de cacao pur.

**Matériel utilisé :** Laitière ou buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min

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





## Le Tentation

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 100ml
- Raisins secs : 1 cuillère à soupe
- Rhum : 4cl

### Mode de préparation :

Faire chauffer le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » pendant 20 secondes au micro ondes.  
Dans un verre, disposer les raisins, verser les 4cl de rhum et ajouter le chocolat.

**Matériel utilisé :** Micro-ondes.

**Temps de préparation :** 45 s

**Astuce :** Pour avoir des raisins bien alcoolisés, laissez les mariner une heure dans le rhum.

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



## Le Damas

COCKTAIL  
chaud

### Ingrédients :

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| • Chocolat Salon de Thé : | 25g   |
| • Lait :                  | 100ml |
| • Cognac :                | 4cl   |
| • Sirop de caramel :      | 1 cl  |
| • Carré de chocolat :     | 1     |

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, verser une cuillère doseuse de chocolat Salon de Thé, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser le sirop de caramel, le Cognac et ajouter le chocolat. Décorer avec un carré de chocolat.

**Matériel utilisé :** Laitière ou buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min

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



## Le Florentin

COCKTAIL  
chaud

### Ingrédients :

- Chocolat aromatisé au caramel : 25g
- Lait : 200ml
- Cognac : 4cl
- Chantilly
- Cacao pur

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat au caramel, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser les 4cl de Cognac puis le chocolat. Ajouter la chantilly et saupoudrer de poudre de cacao pur.

**Matériel utilisé :** Laitière ou buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min

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



## Le Saint Martin

COCKTAIL  
☁  
chaud

### Ingrédients :

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| • Trésor de chocolat blanc : | 25g   |
| • Lait :                     | 100ml |
| • Liqueur de bananes :       | 4cl   |
| • Banane en tranches :       | 1     |

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Trésor blanc, soit 25g, et mélanger.

Dans le fond d'un verre, disposer les tranches de banane puis verser les 4cl de liqueur de bananes et ajouter le chocolat blanc.

**Matériel utilisé :** Buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min 30 s

**Astuce :** Vous pouvez remplacer le Trésor de chocolat blanc par le Ice chocolate au chocolat blanc pour proposer un cocktail frappé.

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