

Les Fruits





Anusha

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Trésor de chocolat : | 25g |
| • Lait froid : | 150ml |
| • Mélange de fruits frais : | 10cl |
| • Jus d'orange : | 5cl |

Mode de préparation :

Mélanger une cuillère doseuse de Trésor de chocolat, soit 25g, dans le lait froid. Disposer dans un verre les fruits frais coupés, et verser le chocolat. Servir cette boisson très fraîche, à 3°C de préférence.

Temps de préparation : 1 min 30 s

Astuce : Vous pouvez remplacer le Trésor de chocolat en poudre par le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».



L' Energizer

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Ice chocolate blanc : | 50g |
| • Orange : | 1 |
| • Lait froid : | 200ml |
| • Jus d'orange : | 10cl |
| • Glaçons : | 6 |
| • Cacao pur | |

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. Couper 3 tranches d'orange, disposer en 2 au fond d'un verre, puis verser le jus d'orange. Finir par le Ice chocolate. Décorer avec une tranche d'orange et saupoudrer de cacao pur. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender

Temps de préparation : 1 min 30 s



Le Meridien

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Ice chocolate blanc | 50g |
| • Ice chocolate cacao | 25g |
| • Lait froid : | 200ml |
| • Framboises fraîches : | 10 |
| • Liqueur de framboises | 4cl |
| • Glaçons | 8 |

Mode de préparation :

Mettre 4 glaçons dans le blender avec 100 ml de lait et deux cuillères doseuses de Ice chocolate blanc, soit 50g. Mélanger pendant 1 mn.

Répéter avec 100 ml de lait et une cuillère doseuse de Ice chocolate cacao, soit 25g. Mélanger pendant 1 mn. Dans un verre, disposer les framboises, la liqueur, puis le Ice chocolate cacao et finir par le Ice chocolate blanc. Servir très frais.

Matériel utilisé : Blender

Temps de préparation : 2 min

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



Le Pink Lady

COCKTAIL



froid

Ingrédients :

- | | |
|--------------------------------|-------|
| • Trésor de chocolat : | 25g |
| • Lait froid : | 200ml |
| • Framboises fraîches : | 10 |
| • Cachaça (alcool Brésilien) : | 4cl |

Mode de préparation :

Mélanger une cuillère doseuse de Trésor de chocolat, soit 25 g, dans le lait froid. Disposer les framboises dans un verre, puis la Cachaça et verser le chocolat. Servir très frais.

Temps de préparation : 1 min 30 s

Astuce : Peut être réalisé avec la brique Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».

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



L'Acapulco

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- Chocolat Salon de Thé : 25g
- Lait : 100ml
- Sirop d'ananas : 4cl
- Ananas frais : 2 tranches coupées en dés

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait. Mettre une cuillère doseuse de chocolat Salon de Thé, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser le sirop d'ananas, le fruit en dés puis le chocolat. Décorer avec une brochette de fruits.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min

Astuce : Vous pouvez remplacer le chocolat Salon de Thé par le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».



L'Autrichien

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- Chocolat aromatisé à l'orange : 25g
- Lait chaud : 200ml
- Confiture d'oranges amères : 2 cuillères à soupe
- Chantilly

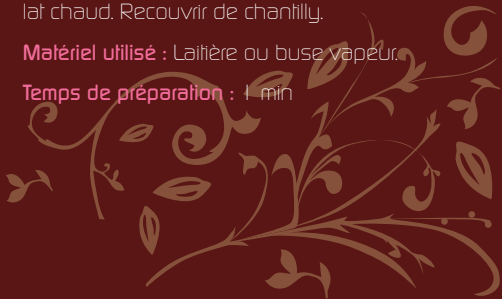
Mode de préparation :

Faire chauffer le lait au maximum à 60°C et ajouter une cuillère doseuse de chocolat aromatisé à l'orange, soit 25g.

Verser la confiture au fond du verre, puis le chocolat chaud. Recouvrir de chantilly.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min





Le Monégasque

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- Trésor de chocolat blanc : 25g
- Lait : 100ml
- Purée d'orange : 2 cuillères à soupe
- Carré de chocolat : 1

Mode de préparation :

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

Dans un verre, verser la purée d'orange et ajouter le chocolat. Décorer avec un carré de chocolat.

Matériel utilisé : Buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min 30 s

