

Les incontournables





BOISSON
chaude

Type de boisson : Chocolat traditionnel

Ingrédients :

- Chocolat « Salon de Thé »
- Lait

20g
200ml

Mode de préparation :

Verser 200ml de lait dans un pot et ajouter une cuillère doseuse de chocolat « Salon de Thé », soit 20g. Faire chauffer le tout à l'aide d'une buse vapeur de manière à porter la boisson à bonne température et obtenir une belle mousse. Votre chocolat est prêt.

Le « Salon de Thé » Monbana : un chocolat traditionnel, 32% de Cacao, au goût intense et à la mousse généreuse.

Temps de préparation : 30 s



BOISSON
chaude

Type de boisson : Chocolat onctueux

Ingédients :

- Trésor de Chocolat
- Lait

25g
200ml

Mode de préparation :

Verser 200ml de lait dans un pot et ajouter une cuillère doseuse de Trésor de chocolat, soit 25g. Faire chauffer la préparation à l'aide d'une buse vapeur. Verser la boisson dans une tasse, votre chocolat est prêt.

Le « Trésor de Chocolat » Monbana : un chocolat au goût intense, 33% de Cacao, particulièrement onctueux et velouté.

Temps de préparation : 30 s

Astuce : Vous pouvez également utiliser la brique Trésor de Chocolat « prêt à l'emploi ». Facile et rapide à servir, elle ne nécessite aucun dosage.



BOISSON
chaude

Type de boisson : Chocolat blanc onctueux

Ingédients :

- Trésor de Chocolat Blanc
- Lait

35g
200ml

Mode de préparation :

Verser 200ml de lait dans un pot et ajouter deux cuillères doseuses de Trésor de chocolat blanc, soit 35g. Faire chauffer la préparation à l'aide d'une buse vapeur. Verser la boisson dans une tasse, votre chocolat est prêt.

Avec 40% de chocolat blanc, cette boisson particulièrement onctueuse peut être dégustée nature, et convient également à toute préparation de cocktail.

Temps de préparation : 30 s



Le Baron

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

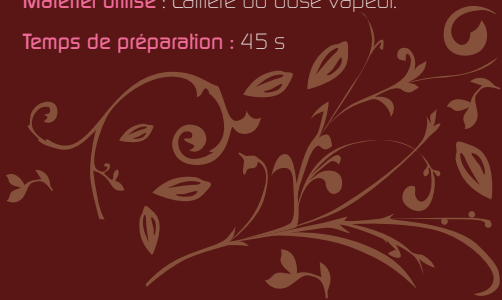
- Chocolat Salon de Thé : 25g
- Lait : 200ml
- Amandes effilées : 2 cuillères à café

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat Salon de Thé, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser le chocolat. Décorer avec les amandes effilées.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 45 s





Le Frenchy

COCKTAIL
chaud

Ingrédients :

- Chocolat Salon de Thé :
- Lait :
- Mousse de lait

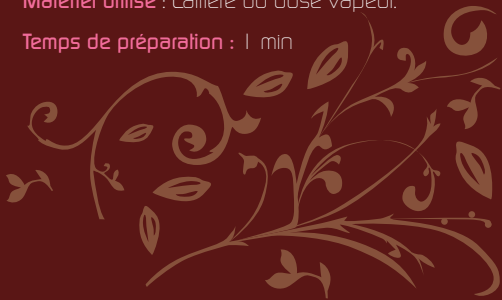
25g
200ml

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat Salon de Thé, soit 25g et mélanger. Dans un verre, verser le chocolat et finir avec la mousse de lait.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min





Le Bambino

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- Chocolat Salon de Thé :
- Lait :
- Chantilly
- Bonbons de chocolat multicolores

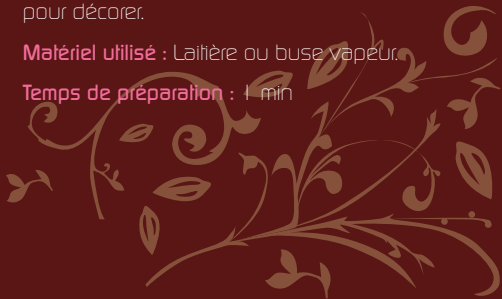
25g
200ml

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat Salon de Thé, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser le chocolat, recouvrir de chantilly et disposer les bonbons de chocolat pour décorer.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min





Le Dallas

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- **Suprême de chocolat :** 25g
- Lait : 100ml
- Miel : 1 cuillère à soupe
- Pop corns : 15

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Suprême de chocolat, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, mettre les pop corns et le miel, puis verser le chocolat.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min

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



Le Dévotion

COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- Chocolat aromatisé caramel : 25g
- Lait : 100ml
- Raisins secs : 10g
- Copeaux de noix de coco : 1 cuillère à soupe
- Miel : 4cl

Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat aromatisé caramel, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser les copeaux de noix de coco, les raisins secs, puis le miel. Finir en versant le chocolat.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min

Le Parisien



COCKTAIL
☺
chaud

Ingrédients :

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Trésor de chocolat noir : | 25g |
| • Trésor de chocolat blanc : | 25g |
| • Lait : | 200ml |
| • Cerises : | 4 |

Mode de préparation :

Faire chauffer 100ml de lait, ajouter une cuillère doseuse de Trésor de chocolat noir, soit 25g, et mélanger. Répéter le processus avec le Trésor de chocolat blanc.

Dans un verre, verser le chocolat noir, puis le chocolat blanc. Décorer d'une brochette de cerises.

Matériel utilisé : Laitière ou buse vapeur.

Temps de préparation : 1 min 30 s