

# Les suprêmes





## Le Divin

COCKTAIL



chaud

### Ingrédients :

- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| • Suprême de chocolat : | 25g   |
| • Lait :                | 100ml |
| • Sirop de fraises :    | 4cl   |
| • Purée de fraises :    | 6cl   |
| • Bacardi :             | 2cl   |

### Mode de préparation :

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

Dans un verre, verser le Bacardi, le sirop puis la purée de fraises. Ajouter le chocolat.

**Matériel utilisé :** Buse vapeur.

**Temps de préparation :** 1 min

**Astuce :** Vous pouvez remplacer le Suprême de chocolat par la brique de Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » et proposer une boisson froide.

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



## Le Berlinois

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- **Suprême de chocolat :**
- Lait chaud :
- Sirop d'ananas :
- Morceaux de noix

**25g**  
200ml  
4cl

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Suprême de chocolat, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser les 4cl de sirop d'ananas, puis le chocolat.

Ajouter dessus les morceaux de noix et décorer avec une brochette de fruits frais.

**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 Dakar

COCKTAIL  
chaud

### Ingrédients :

- Suprême de chocolat : 25g
- Lait : 100ml
- Noix de coco en poudre : 1 cuillère à soupe
- Cerise confite : 1

### Mode de préparation :

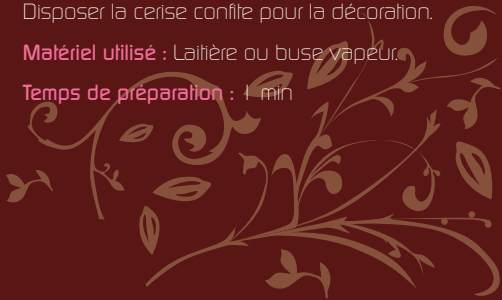
Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Suprême de chocolat, soit 25g et mélanger.

Dans un verre, verser la poudre de noix de coco et ajouter le chocolat.

Disposer la cerise confite pour la décoration.

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

**Temps de préparation :** 1 min





## L'Émeraude

COCKTAIL  
☁☁☁  
chaud

### Ingrédients :

- Suprême de chocolat :
- Lait :
- Peppermint :

25g  
100ml  
6cl

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de Suprême de chocolat, soit 25g., et mélanger. Dans un verre, verser le peppermint, 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 Suprême de chocolat par le Trésor de chocolat.

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



## L'Impératrice

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- Chocolat aromatisé amande : 25g
- Lait : 100ml
- Liqueur d'Amaretto : 4cl

### Mode de préparation :

Faire chauffer le lait, ajouter une cuillère doseuse de chocolat aromatisé à l'amande, soit 25g, et mélanger. Dans un verre, verser les 4cl de liqueur d'Amaretto 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 aromatisé amande par le Suprême de chocolat.

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



## Le Charentais

COCKTAIL  
chaud

### Ingrédients :

- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| • Suprême de chocolat : | 25g   |
| • Lait :                | 100ml |
| • Liqueur de Cognac :   | 4cl   |
| • Noisettes :           | 10    |

### Mode de préparation :

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

Dans un verre, disposer les noisettes, verser les 4cl de liqueur de Cognac et ajouter le 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 Saint Pétersbourg

COCKTAIL  
☺  
chaud

### Ingrédients :

- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| • Suprême de chocolat : | 25g   |
| • Lait :                | 100ml |
| • Rhum :                | 4cl   |
| • Bonbons de caramel :  | 6     |

### Mode de préparation :

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

Au fond d'un verre, disposer les bonbons de caramel, ajouter le rhum puis le 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.

