



# Verrine Gourmande MONBANA

## Comment Procéder

- Mélanger le chocolat en poudre « Trésor Cacao » de Monbana avec le lait et la crème liquide dans la timbale du siphon à crème (500ml) et Revissez le bouchon, mettez au réfrigérateur à 6°.

- Après 2h Prendre le siphon et placez les cartouches dans le porte cartouche (max. 2 cartouches pour 500ml et 3 cartouches maxi pour 1 l. )

- Vissez le porte cartouche a fond, vous entendrez le gaz pénétrer dans la bouteille, renouvelez l'opération 1/2 ou 3 fois selon votre un siphon surtout n'oubliez pas de secouer votre siphon 4 à 5 fois après la mise en place de chaque cartouche.

Le gaz est alors emprisonné par les liants préalablement ajoutés à la préparation. C'est prêt !!

## Servir

-Agitez le siphon vigoureusement la tête en bas et pour d'excellents résultats, servir l'écume au dernier moment.

-Secouer énergiquement et dresser la mousse de chocolat Trésor de Monbana sur les étages « chocolat froid, chantilly, fruits rouges » réalisé dans votre verrine .

-Déguster.

## • Ingrédients

• Pour 8 verrines

• 40 g de chocolat en poudre « Trésor Cacao » de Monbana (6cuillères à Café)

• 400 ml de lait demi écrémé

• 40 ml de Crème fraîche Liquide

• 40 ml de Chantilly

• 40 ml de Purée de fruits rouges

## • Dégustation

• En après midi et soirée

## • Type de verre

• Verrine de 7 cl