

CHOCOLATERIE MONBANA



TRÉSOR

LE CHOCOLAT EN POUDRE ONCTUEUX, INTENSE ET GOURMAND



- Un goût **INTENSE EN CHOCOLAT** qui amène une belle rondeur en bouche, une note aromatique fruitée qui libère des saveurs d'agrumes, c'est le chocolat authentique à la Française.

- Une texture **ONCTUEUSE** et **BRILLANTE**

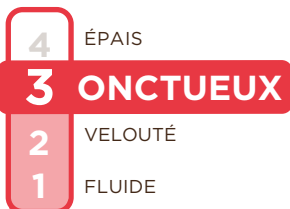
- Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD***, jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacaoïté" par 76% des consommateurs**

- **FABRIQUÉ EN FRANCE**

*s'applique sur le produit reconstitué
**Etude MONBANA/Eurofins déc.2016

33% DE CACAO minimum

TEXTURE

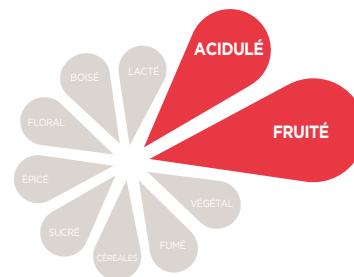


UNE TEXTURE ONCTUEUSE TRÈS APPRÉCIÉE POUR LE GOÛTER ET POUR UNE VRAIE PAUSE GOURMANDE.

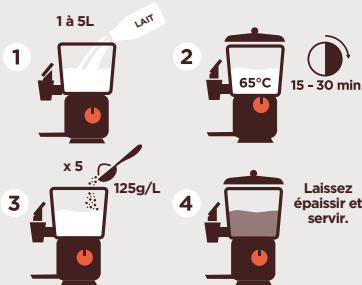
UTILISATION

A consommer nature ou à utiliser comme base pour la préparation de cocktails.

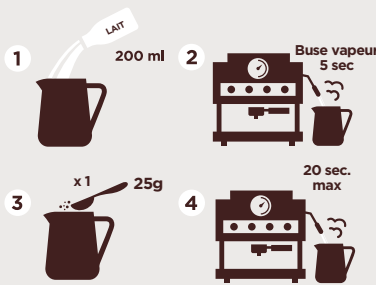
PROFIL GUSTATIF



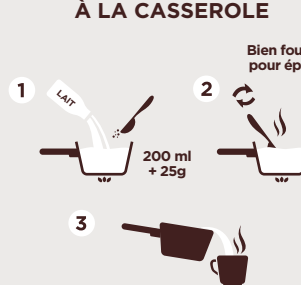
PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



PRÉPARATION À LA CASSEROLE



DOSAGE RECOMMANDÉ POUR 1 TASSE D'ENVIRON 250 ML

25g de poudre
≈ 2 cuillères à soupe
≈ 1 cuillère doseuse

UNE BOÎTE DE 1KG FAIT

+/- 40



Code produit	Produit	Poids net unitaire	DDM	Conditionnement	Palette Europe (80x120cm)	Code barre
120055	TRÉSOR Chocolat en poudre 33% de cacao	1 Kg	24 mois	Carton de 6 boîtes	432 boîtes par palette 72 cartons par palette (9 cartons par couche - 8 couches)	3474341200554
120120		250g	24 mois	Carton de 6 boîtes	1 320 boîtes par palette 220 cartons par palette (22 cartons par couche - 10 couches)	3474341201209
120057		25g	24 mois	Carton de 100 dosettes	11 000 dosettes par palette 110 cartons par palette (10 cartons par couche - 11 couches)	3474341200578

Retrouvez notre gamme complète de produits ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur : www.monbana.com
MONBANA Foodservices - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE commercial@monbana.fr +33(0)2 43 05 42 48

FABRICATION FRANÇAISE

RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



PRÉPAREZ UNE DÉLICIEUSE FORÊT NOIRE

INGRÉDIENTS



1 boîte de
préparation
pour chocolat
chaud Trésor

20 ml de sirop de
forêt noire

150ml de crème
légèrement
fouettée
(au shaker)

5/6 cerises Amarena

Quelques copeaux de chocolat

200 ml de lait

RECETTE

- 1 Secouez
la boîte
5 secondes 
- 2 Versez
200 ml
de lait
dans un jug 
- 3 Chauffez
à la buse
vapeur
5 secondes 
- 4 Versez
2 cuillères
rases
de Trésor 
- 5 Chauffez
doucement
jusqu'à 75°C 
- 6 Fouettez
la crème
au shaker 
- 7 Versez
le sirop de
forêt noire
dans un verre 
- 8 Ajoutez
délicatement
le chocolat 
- 9 Dressez
la crème
fouettée 
- 10 Décorez et
Servez 



Quand les fruits rencontrent le chocolat... L'union de la douceur du Trésor et de la force de la cerise Amarena est magnifiée par le fondant de la crème fouettée. Afin de conserver les différentes strates, utilisez une cuillère à cocktail pour verser successivement le sirop, le chocolat chaud et la crème.

Nicolas Crépon

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA