

CHOCOLATERIE MONBANA



TRADITION «SALON DE THÉ»

LE CHOCOLAT LEGER, HARMONIEUX ET DOUX



• **DES INGREDIENTS DE QUALITE** : poudre composée uniquement de 32% de cacao, de sucre de canne et d'extrait de vanille Bourbon de Madagascar !

• **SANS ARÔMES ARTIFICIELS NI CONSERVATEURS**

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

• **FABRIQUÉ EN FRANCE**

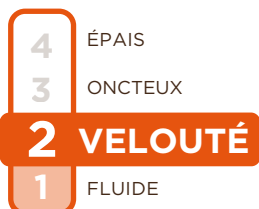
Astuce : cette formulation du chocolat en poudre Tradition se prête à la réalisation d'une sauce chocolat épaisse (=chocolat en poudre + un peu d'eau tiède) pour la préparation de vos boissons chocolatées avec un service plus rapide.

*S'applique sur le produit reconstitué

**Etude MONBANA/Eurofins déc.2016

32% DE CACAO minimum

TEXTURE

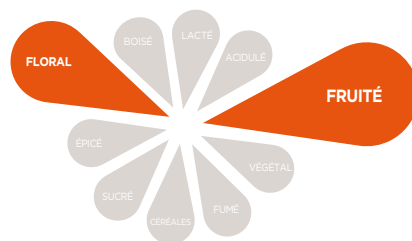


UNE TEXTURE VELOUTÉE, LÉGÈRE ET AÉRÉE, IDÉALE POUR LE DÉJEUNER ET LE GÔTER.

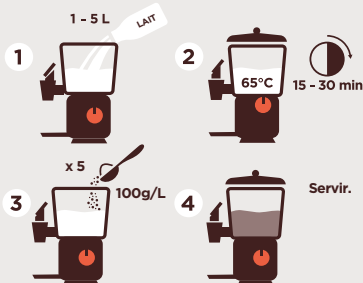
UTILISATION

Un chocolat traditionnel idéal à tout moment de la journée.

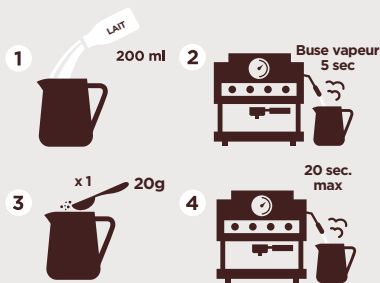
PROFIL GUSTATIF



PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



PRÉPARATION À LA CASSEROLE



DOSAGE RECOMMANDÉ POUR 1 TASSE D'ENVIRON 250 ML

20g de poudre
≈ 2 cuillères à soupe
≈ 1 cuillère doseuse

UNE BOÎTE DE 1KG FAIT

+/- 50

Code produit	Produit	Poids net unitaire	DDM	Conditionnement	Palette Europe (80x120cm)	Code barre
121M004BIS	TRADITION Chocolat en poudre 32% de cacao	1 Kg	24 mois	Carton de 6 boîtes	432 boîtes par palette 72 cartons par palette (9 cartons par couche - 8 couches)	3474340011557
120121		250g	24 mois	Carton de 6 boîtes	1 320 boîtes par palette 220 cartons par palette (22 cartons par couche - 10 couches)	3474341201216
120022		20g	24 mois	Carton de 100 dosettes	11 000 dosettes par palette 110 cartons par palette (10 cartons par couche - 11 couches)	3474341200226
120021		15g	24 mois	Carton de 100 dosettes	11 000 dosettes par palette 110 cartons par palette (10 cartons par couche - 11 couches)	3474341200219

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 UN DÉLICIEUX COCKTAIL **BREIZHOO**

INGRÉDIENTS

1 boîte de chocolat en poudre
Tradition "Salon de Thé"

20 ml de sirop de caramel au beurre salé

100 ml de lait demi-écrémé
pour la mousse de lait

200 ml de lait demi-écrémé pour
réaliser le chocolat chaud

Quelques morceaux de caramel



La note sucrée du caramel réhaussée d'une pointe de sel s'accordent parfaitement avec le chocolat. Pour encore plus de gourmandise, ajoutez des brisures de cookies.

Nicolas Crépon

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

RECETTE

PRÉPAREZ LA MOUSSE DE LAIT :

- 1 Versez 100 ml de lait dans un premier jug.



- 2 Chauffez à la buse vapeur 5 secondes. Réservez.



PRÉPAREZ LE CHOCOLAT CHAUD :

- 3 Secouez la boîte 5 secondes



- 4 Versez 200 ml de lait dans un second jug



- 5 Chauffez à la buse vapeur 5 secondes



- 6 Ajoutez une cuillère rase de chocolat en poudre tradition



- 7 Chauffez doucement jusqu'à 65°C



- 8 Versez le sirop de caramel au beurre salé dans le verre



- 9 Versez la mousse de lait



- 10 Ajoutez le chocolat chaud



- 11 Décorez de morceaux de caramel et servez



DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA