

CHOCOLATERIE MONBANA



BRIQUE TRÉSOR

CHOCOLAT PRÊT À BOIRE



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Un chocolat prêt à boire **rapide et facile** à servir
- Un **goût intense** en cacao
- Une **texture onctueuse**
- Un emballage TETRA PAK **100% recyclable**

FORMAT

- Brique UHT 1L

APPLICATIONS

- **En chocolat chaud onctueux :**
remise en œuvre possible en laitière, à la buse vapeur, à la casserole ou à froid. Voir au dos de la fiche.
- **En recette gourmande :**
voir au dos de la fiche.

Code produit	154006
GENCOD	3474340093881
DDM	12 mois
1 Fardeau	6 briques
1 Palette	120 fardeaux

☒ Appellation Chocolat Chaud*	☒ Sans colorant artificiel
☒ Fabrication Française 	☒ Sans conservateur
☒ Lait Français 	



*Une boisson est appelée « chocolat chaud » lorsqu'elle contient du cacao riche en beurre de cacao (non maigre) avec une teneur minimale de 32% de cacao en poudre. Sinon c'est une boisson cacaotée !

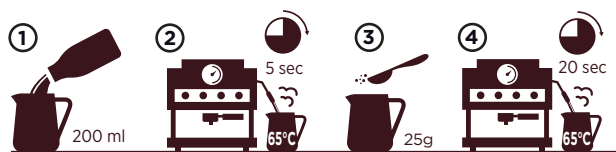
Parc d'activités de la Hainaud - Rue Alain Colas - 53500 Ernée - France
Tel : +33 (0)2 43 05 42 48 - E-mail: commercial@monbana.fr - www.monbana.com

FABRICATION  FRANÇAISE

Commerce indépendant. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation. www.mangerbouger.fr.

REMISES EN ŒUVRE POUR UN CHOCOLAT ONCTUEUX

EN LAITIÈRE : Agitez avant d'ouvrir. Versez 1 à 5L. Chauffez pendant 15 à 45min à 65°C.



À LA BUSE VAPEUR : Agitez avant d'ouvrir. Versez 200ml. Utilisez la buse vapeur 5 sec à 65°C.



À LA CASSEROLE : Agitez avant d'ouvrir. Faites chauffer quelques minutes à feu doux tout en remuant.

À FROID : Agitez avant d'ouvrir. Versez dans un verre préalablement refroidi avec des glaçons.



RECETTES FACILES & GOURMANDES POUR VALORISER VOTRE CARTE

CHOCOLAT FRAPPÉ



Remplissez votre shaker au 1/3 de **glaçons**. Puis complétez par 1/3 de **brique Trésor** et 2/3 de **lait froid**.

Shakez et filtrez dans une coupe rafraîchie.

Découvrez de **chantilly** et de **coulis de chocolat**.

+ ASTUCE

LATTE CHOCO-CARAMEL



Mousse de lait : Chauffez à la buse vapeur 50ml de **lait** dans un jug.

Chocolat chaud caramel : Chauffez à la buse vapeur 200ml de **brique Trésor**. Ajoutez du **sirop de caramel**. Mélangez. Versez la mousse de lait sur le chocolat chaud.

Découvrez de **chantilly** et d'un **coulis de caramel**.

CHOCOLAT VIENNOIS ONCTUEUX



Faites votre **Chocolat chaud** avec la remise en œuvre de votre choix (ci-dessus).

Découvrez de **chantilly** et de **chocolat en poudre**.

+ ASTUCE

SHOOT ALCOOLISÉ / DIGESTIF CHAUD



Chauffez la **brique Trésor** à la buse vapeur.

Rajoutez l'**alcool** de votre choix : Rhum ambré, Menthe-Pastille, Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Kirsch.

Découvrez de **chantilly**.

+ ASTUCE : Proposez un supplément sirop pour plus de gourmandise (vanille, spéculoos, caramel, coco, menthe, irish).



CAFÉ GOURMAND

Parmi vos mignardises, proposez une verrine de Brique Trésor servie froide, accompagnée d'un financier ou d'une madeleine.



Contactez-nous pour créer votre recette **CHOCOLAT SIGNATURE !**

Parc d'activités de la Hainaud - Rue Alain Colas - 53500 Ernée - France
Tel : +33 (0)2 43 05 42 48 - E-mail: commercial@monbana.fr - www.monbana.com

FABRICATION  FRANÇAISE

Commerce indépendant. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation. www.mangerbouger.fr.