



# CHOCOLATERIE MONBANA



## LE TRADITION « SALON DE THÉ », LE CHOCOLAT LÉGER, HARMONIEUX ET DOUX

### DÉCOUVREZ LE TRADITION "SALON DE THÉ"



- Du sucre de canne et du cacao 32% minimum relevé d'une touche de vanille de Madagascar, c'est tout !
- Une recette garantie **SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS ADDITIFS** et **SANS CONSERVATEURS**.
- Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD**.\* (Appellation jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacaotée" par 76% des consommateurs.\*\*)
- Produit **FABRIQUÉ EN FRANCE**.

(74% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un gage de qualité et 83% un acte citoyen.\*\*\*)

**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.

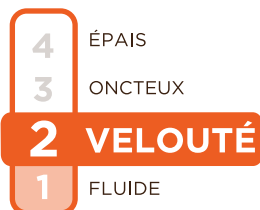
\*S'applique sur le produit reconstitué \*\*Etude MONBANA/Eurofins déc.2016  
\*\*\*IFOP pour Pro France, sept 2018

32% DE CACAO minimum

### UTILISATION

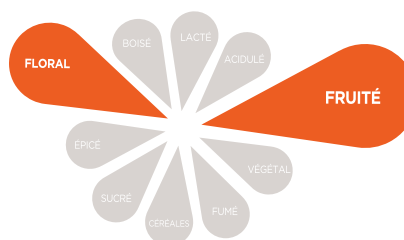
Un chocolat traditionnel idéal à tout moment de la journée.

### TEXTURE

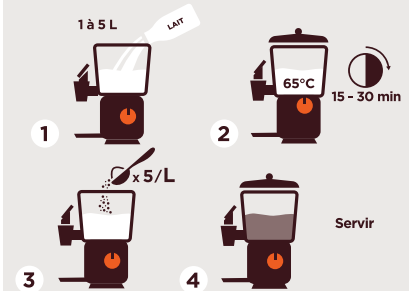


UNE TEXTURE LÉGÈRE ET AÉRÉE POUR UN MOMENT DE DOUCEUR CHOCOLATÉE.

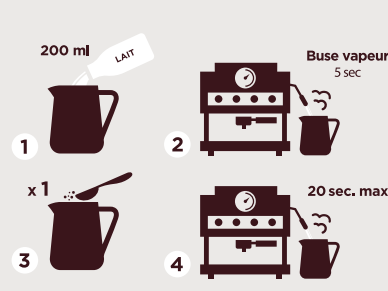
### PROFIL GUSTATIF



#### PRÉPARATION EN LAITIÈRE



#### PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



**Dosage recommandé pour 1 tasse d'environ 250ml :**

- **INTENSE :** 1 cuillère rase (≈28g) = 35 tasses/ kg
- **STANDARD :** ¾ cuillère (≈20g) = 50 tasses/ kg

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M004bis	Tradition « Salon de thé »	1 Kg	24 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340011557

Egalement disponible en dose 20g (121M054 : carton de 100 doses), (121M302 : présentoir de 70 doses)

Retrouvez notre gamme complète de produits ainsi qu'une grande variété d'idées cocktails sur : [www.monbana.com](http://www.monbana.com)

MONBANA Foodservices - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE commercial@monbana.com +33(0)2 43 05 42 48

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



## PRÉPAREZ UN DÉLICIEUX COCKTAIL BREIZHOO

### INGRÉDIENTS

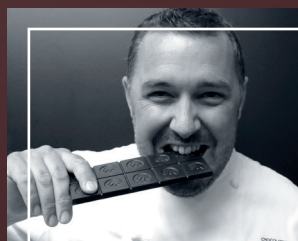
1 boîte de chocolat en poudre  
Tradition "Salon de Thé"

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  
doucelement  
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