



CHOCOLATERIE MONBANA



LE TRÉSOR, LE CHOCOLAT ONCTUEUX, INTENSE ET GOURMAND

DÉCOUVREZ LE TRÉSOR DE CHOCOLAT



• **33% DE CACAO** pour un goût de chocolat intense qui amène une belle rondeur en bouche, une note aromatique fruitée qui libère des saveurs d'agrumes et une texture onctueuse, c'est le **CHOCOLAT AUTHENTIQUE À LA FRANÇAISE**.

• Bénéficie de l'**APPELLATION CHOCOLAT CHAUD**.* (Appellation jugée plus valorisante que l'appellation "Boisson cacao-tée" par 76% des consommateurs.**)

• Produit **FABRIQUÉ EN FRANCE**.^{■ ■ ■}
(93% des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un gage de qualité et 95% un acte citoyen.***)

*s'applique sur le produit reconstitué **Etude MONBANA/Eurofins déc.2016
***Source : IFOP pour ATOL, janv 2013.

33% DE CACAO minimum

UTILISATION

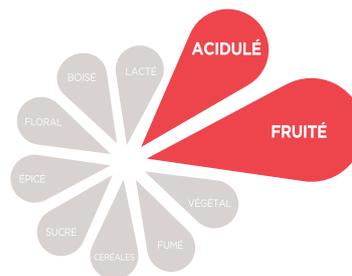
Pour une pause gourmande" par "au moment du goûter ou à utiliser comme base pour la préparation de cocktails.

TEXTURE

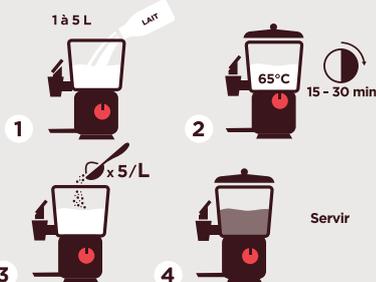


UNE TEXTURE CRÉMEUSE POUR UN MOMENT GOURMAND.

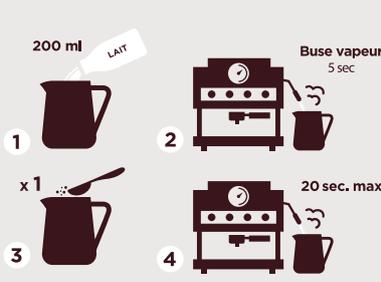
PROFIL GUSTATIF



PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



Dosage recommandé pour 1 tasse d'environ 250ml :

• **INTENSE** : 1 cuillère rase (≈33g) = 30 tasses/ kg

• **STANDARD** : ¾ cuillère (≈22g) = 45 tasses/ kg

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M030bis	Trésor de chocolat	1 Kg	24 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474340089914

Egalement disponible en dose 25g (121M038 : carton de 100 doses), (121M301 : présentoir de 50 doses)

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.com +33(0)2 43 05 42 48

RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



PRÉPAREZ UN DÉLICIEUX FORÊT NOIRE

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de chocolat en poudre 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 Ajoutez deux cuillères rases de chocolat en poudre 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