



# CHOCOLATERIE MONBANA



## LE TRÉSOR DE CHOCOLAT BLANC, LE CHOCOLAT ONCTUEUX SAVEUR CHOCOLAT BLANC

### DÉCOUVREZ LE TRÉSOR DE CHOCOLAT BLANC



Cette recette faite à partir de véritable chocolat blanc séduira tous les amateurs par son originalité et son parfum très gourmand :

- Un goût prononcé avec une note lactée qui libère des saveurs **BISCUITÉES** et **VANILLÉES**.
- Une saveur gourmande originale qui permet de valoriser les cartes boissons en variant les saveurs
- Fabriqué avec des **MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES** comme le beurre de cacao choisi pour un goût plus riche.

### UTILISATION

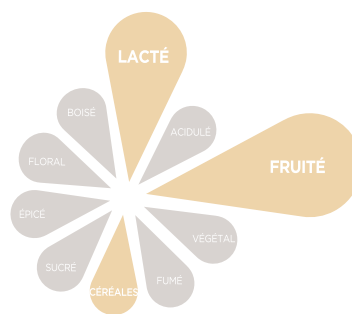
Idéal au moment du goûter ou comme base de cocktails combinés avec des sirops ou des purées de fruits.

### TEXTURE

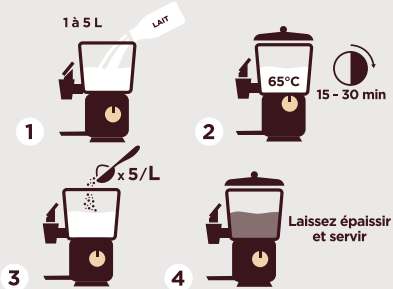
- 4 ÉPAIS
- 3 **ONCTUEUX**
- 2 VELOUTÉ
- 1 FLUIDE

UNE TEXTURE CRÉMEUSE POUR UN MOMENT GOURMAND.

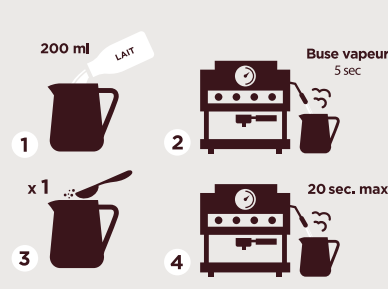
### PROFIL GUSTATIF



#### PRÉPARATION EN LAITIÈRE



#### PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



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

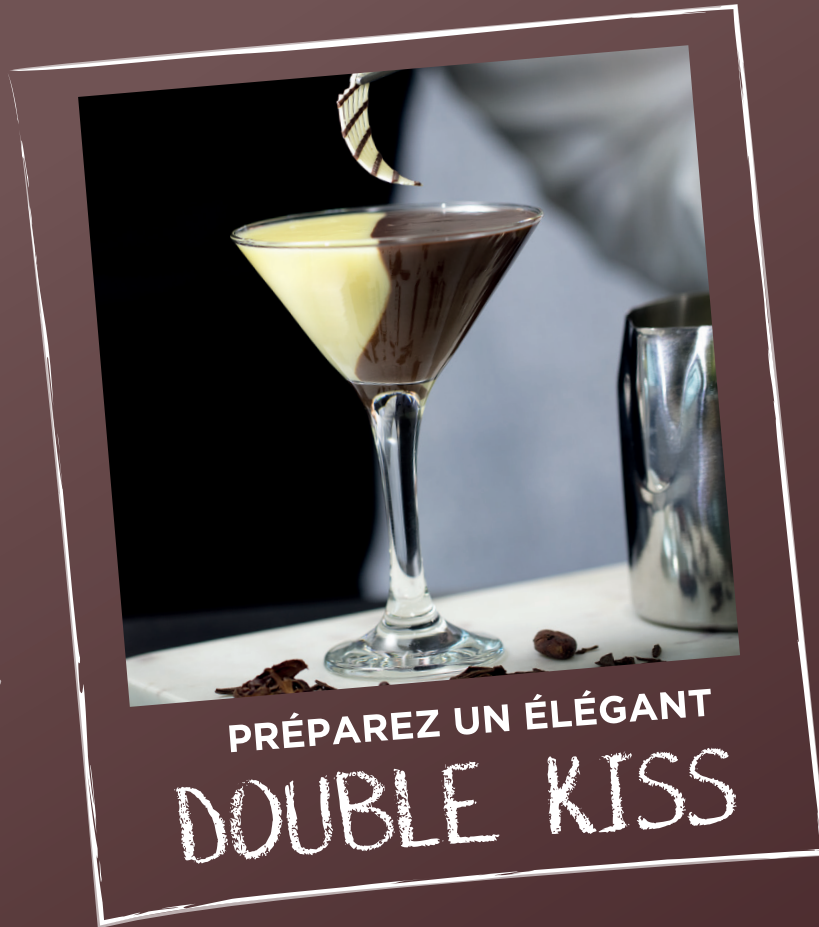
- **INTENSE** : 1 cuillère bombée (≈25g) = 20 tasses/ kg
- **STANDARD** : ¾ cuillère (≈16g) = 30 tasses/ kg

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
121M146	Trésor de chocolat blanc	500 g	18 mois	Carton de 6 boîtes	96 cartons par palette (12 cartons x 8 couches)	3474340090620

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](mailto:commercial@monbana.com) +33(0)2 43 05 42 48

# RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



## PRÉPAREZ UN ÉLÉGANT DOUBLE KISS

### INGRÉDIENTS

- 1 cuillère de poudre chocolat TRESOR BLANC
- 1 cuillère de poudre chocolat TRESOR
- 200 ml de lait



### RECETTE

- 1 Secouer les 2 boîtes de chocolats TRESOR et TRESOR BLANC



- 2 Mettre 200 ml de lait dans un jug



- 3 Chauffer 5 secondes



- 4 Mettre la moitié du lait dans un second jug



- 5 Ajouter 1 cuillère de chocolat TRESOR dans un des jug



- 6 Et 1 cuillère de chocolat TRESOR BLANC dans le second



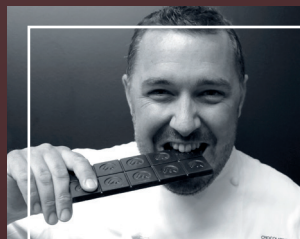
- 7 Chauffer à 75 degrés



- 8 Verser le contenu des 2 jugs en même temps dans un verre à pied pour obtenir l'effet double saveur.



- 9 Servir !



L'accord parfait entre chocolat noir et blanc. Quand le pouvoir rencontre la douceur pour créer un cocktail harmonieux.

*Nicolas Crépon*

MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES  
SUR NOTRE CHAÎNE  CHOCOLATERIE MONBANA