

LE SUPRÊME DE CHOCOLAT

LE CHOCOLAT CRÉMEUX

DÉCOUVREZ LE SUPRÊME



32% DE CACAO minimum

Un chocolat à l'italienne, épais et crémeux, qui se boit autant qu'il se déguste à la petite cuillère :

- Ses notes **BISCUITÉS** libèrent une **SAVEUR VANILLÉE** pour un moment de détente intensément chocolaté
- Fabriqué avec le meilleur **BEURRE DE CACAO** pour un goût **PLUS RICHE**

UTILISATION

Idéal nature, en cocktail ou façon crème dessert avec son topping.

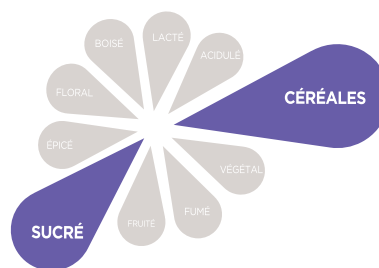
TEXTURE

4 ÉPAIS

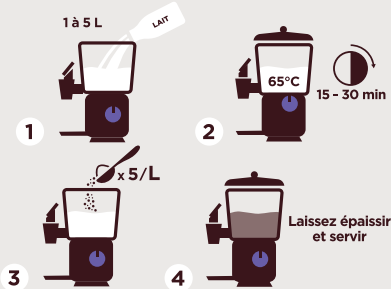
- 3 ONCTUEUX
2 VELOUTÉ
1 FLUIDE

UNE TEXTURE CRÉMEUSE POUR UN MOMENT D'EXTRÊME GOURMANDISE.

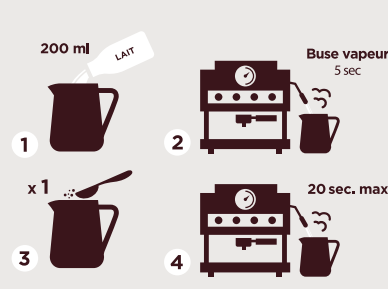
PROFIL GUSTATIF



PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



Dosage recommandé pour 1 tasse d'environ 250ml

- **INTENSE** : 1 cuillère rase (≈26g) = 20 tasses/ kg
- **STANDARD** : ¾ cuillère (≈19g) = 30 tasses/ kg

| Code produit | Produit | Poids net unitaire | Temps de conservation | Conditionnement | Palette | Code barre |
|--------------|---------|--------------------|-----------------------|--------------------|--|---------------|
| 121M149 | Suprême | 1 kg | 24 mois | Carton de 6 boîtes | 72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches) | 3474340090613 |

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



PRÉPARER UN SURPRENANT SPICY CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

1 boîte de chocolat
en poudre Suprême

Des petits piments rouges

De la noix de coco

Du gingembre

Citronnelle

300 ml de lait



RECETTE

- 1 Secouer la boîte
5 secondes



- 2 Mettre les 300
ml de lait dans
un blender



- 3 Ajouter les 2 cuillères de
poudre de chocolat Suprême



- 4 Ajouter quelques petits
morceaux de piments, de noix
de coco et de gingembre.
Mixer 15 secondes



- 5 Mettre la préparation dans
un jug avec quelques
morceaux de citronnelle



- 6 Chauffer à 75 degrés



- 7 Mettre la préparation
dans 3 verrines puis
servir



Une approche contemporaine de la recette aztèque, avec un retour aux sources de la boisson des dieux ! La MONBANA TOUCH : Une pincée d'épices pour une touche d'extravagance...

Nicolas Crépon MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE CHOCOLATERIE MONBANA