

CHOCOLATERIE MONBANA



TRÉSOR, LE CHOCOLAT EN POUDRE ONCTUEUX, INTENSE ET GOURMAND

DÉCOUVREZ LE TRÉSOR DE CHOCOLAT



- 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.***)

- Une **TEXTURE ONCTUEUSE ET BRILLANTE**.

- **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, c'est le **CHOCOLAT AUTHENTIQUE À LA FRANÇAISE**.

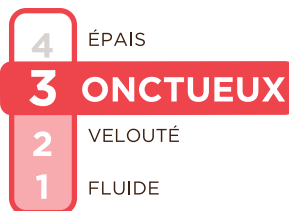
**s'applique sur le produit reconstitué **Etude MONBANA/Eurofins déc.2016
***Source : IFOP pour ATOL, janv 2013.*

33% DE CACAO minimum

UTILISATION

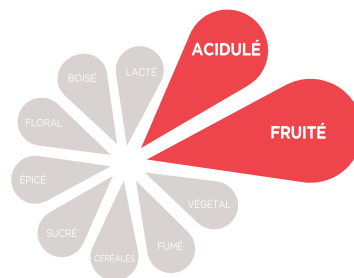
Un chocolat authentique à déguster pour une pause gourmande.

TEXTURE

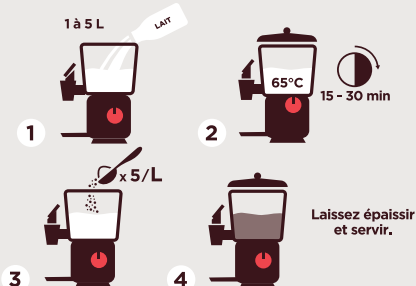


TEXTURE ONCTUEUSE, IDÉALE AU MOMENT DU GOÛTER OU POUR LA PRÉPARATION DE COCKTAILS.

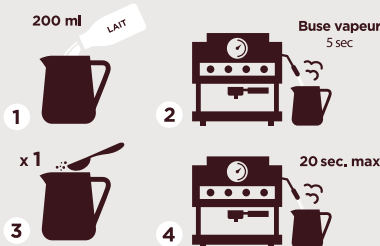
PROFIL GUSTATIF



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.monbanafoodservices.com

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

RÉVÉLEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE GOURMAND



PRÉPAREZ UN DÉLICIEUX FORÊT NOIRE

INGRÉDIENTS

1 boîte de préparation pour chocolat chaud 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 Versez deux cuillères rases de trésor

5 Chauffez doucement jusqu'à 75°C

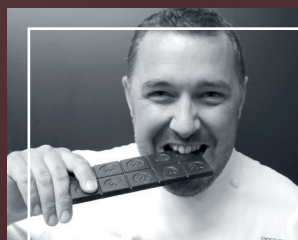
6 Fouettez la crème au shaker

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