

CHOCOLATERIE MONBANA



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

DÉCOUVREZ LE TRADITION "SALON DE THÉ"



- Du sucre et du cacao relevé d'une touche de vanille... et c'est tout !
- 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 SOYEUSE**, brillante, légère et aérée.
- **32% DE CACAO** pour un goût de chocolat intense. **UNE NOTE AROMATIQUE FLORALE** qui libère un nez fruité pour un moment de détente ou de bonheur partagé.

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 ***Source : IFOP pour ATOL, janv 2013.

32% DE CACAO minimum

UTILISATION

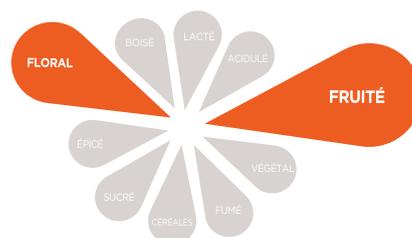
Un chocolat traditionnel idéal à tout moment de la journée.

TEXTURE

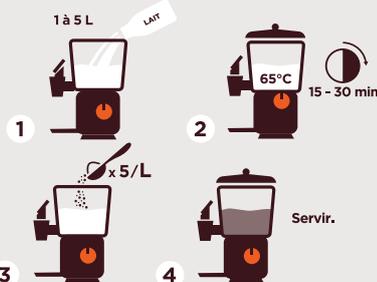


UNE TEXTURE VELOUTÉE, LÉGÈRE ET AÉRÉE, IDÉALE POUR LE DÉJEUNER ET LE GOÛTER.

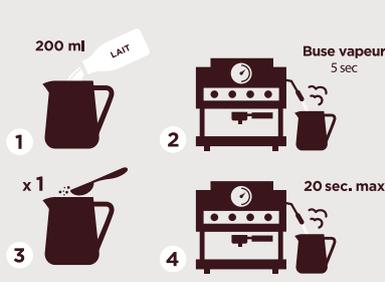
PROFIL GUSTATIF



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.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 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 doucement 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