



LE JOYAU

LE CHOCOLAT RICHE EN CACAO

DÉCOUVREZ LE JOYAU



60% DE CACAO minimum

CIBLE CONSOMMATEURS

- Les adultes en quête d'un chocolat alliant simplicité et intensité.
- Les clients soucieux de consommer moins sucré tout en se faisant plaisir.
- Les parents souhaitant un chocolat moins sucré pour leurs enfants.
- Pour tout consommateur en recherche de naturalité.

TEXTURE

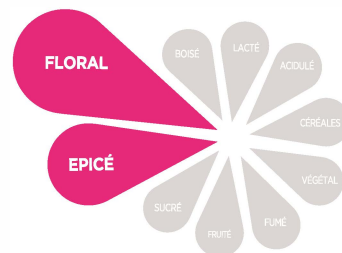
- 4 ÉPAIS
- 3 ONCTUEUX
- 2 VELOUTÉ**
- 1 FLUIDE

UNE TEXTURE LÉGÈRE
ET AÉRÉE POUR UN
DÉLICIEUX MOMENT
CHOCOLATÉ.

UTILISATION

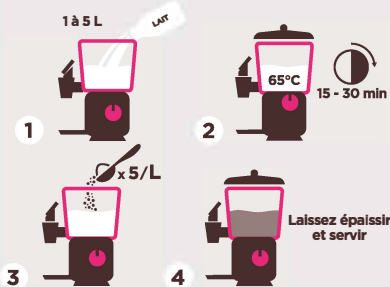
Un chocolat chaud à déguster tel quel en toute simplicité ou à associer avec d'autres ingrédients pour la réalisation de cocktails gourmands plébiscités sur les réseaux sociaux.

PROFIL GUSTATIF

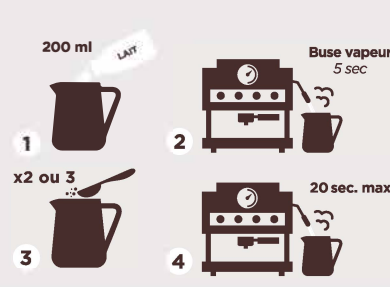


DE BELLES NOTES
FLORALES LÉGÈREMENT
ÉPICÉES POUR UN
CHOCOLAT TRÈS ROND
AVEC UNE BELLE
LONGUEUR EN BOUCHE.

PRÉPARATION EN LAITIÈRE



PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR



• **LAITIÈRE**, dosage recommandé :
5 cuillères à soupe de chocolat en poudre
par litre (≈75g).

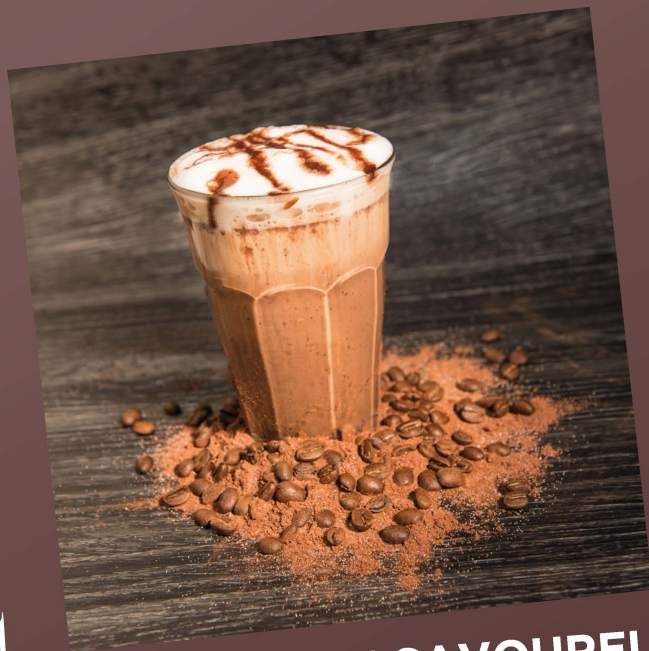
• **BUSE VAPEUR**, dosage recommandé pour
1 tasse d'environ 250ml :
2 à 3 cuillères à café de chocolat en poudre
(≈ 15g dans 200ml de lait.).
≈ 50 tasses / boîte

Code produit	Produit	Poids net unitaire	Temps de conservation	Conditionnement	Palette	Code barre
120042	Chocolat en poudre JOYAU, 60% de cacao minimum	800g	24 mois	Carton de 6 boîtes	72 cartons par palette (9 cartons x 8 couches)	3474341200424

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 SAVOUREUX BLACK MOCHACCINO

INGRÉDIENTS RECETTE

2 à 3 cuillères à café de chocolat
en poudre Joyau
200 ml de lait entier
1 espresso



1 Réalisez la mousse de lait :

- Versez 50 ml de lait dans un jug.
- Chauffez pendant 5 secondes et réservez



2 Préparez le chocolat chaud :

- Versez 150 ml de lait.
- Chauffez à la buse vapeur 5 secondes.
- Ajoutez 2 à 3 cuillères à café du chocolat en poudre Joyau.
- Chauffez doucement à 65°C.



3 Préparez un espresso.



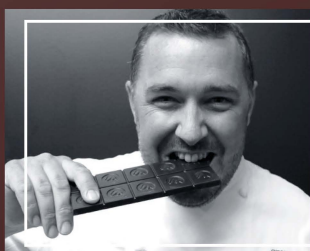
4 Versez l'espresso dans le verre.



5 Ajoutez la mousse de lait et le chocolat chaud.



6 Décorez avec du chocolat en poudre.



Pour ceux et celles qui hésitent entre café et chocolat, le Black Mochaccino est la boisson idéale. Un chocolat chaud authentique associé à la puissance du café, pour un moment gourmand et riche en saveurs !

Nicolas Crépon MAÎTRE CHOCOLATIER CHEZ MONBANA

DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS DE RECETTES
SUR NOTRE CHAÎNE **YouTube** CHOCOLATERIE MONBANA