

Chocolat chaud fruité



Toofruit® Orange

N° 1504

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

Chocolat chaud de Noël

INGRÉDIENTS

Lait entier : 100 g

Toofruit® Orange : 3 g

Chocolat en poudre : 20 g

- ◇ Verser le lait dans une casserole et faire chauffer doucement à feu moyen, sans le laisser bouillir.
- ◇ Mélanger à sec le chocolat en poudre et le Toofruit® Orange.
- ◇ Ajouter le mélange de chocolat et Toofruit®. Mélanger avec un fouet.
- ◇ Laisser infuser quelques minutes.
- ◇ Mixer avec un mixer plongeant.

Possibilité d'utiliser les différents parfums de notre gamme Toofruit® au même dosage excepté le citron à un plus faible dosage (1.5 g recommandé)

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOIRS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984