

LE MEILLEUR CHOCOLAT CHAUD

PAR CHALEUR B CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

2 tasses (500g) de lait ou d'eau
1 cuillère à soupe (12g) de cassonade
1 ½ tasse (225g) de Pastilles de Chocolat

MÉTHODE

1. Mélangez le lait et la cassonade et chauffez au bain-marie. Chauffez votre liquide jusqu'à environ 75°C, pas trop chaud car le chocolat pourrait se séparer, comme avec le beurre, ce qui donnera une texture moins agréable.
2. Retirez du feu et ajoutez le chocolat.
3. Laissez reposer 30 secondes.
4. Fouettez le chocolat chaud avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, homogène et que le chocolat soit complètement fondu et incorporé au liquide.

*Si vous désirez aromatiser votre breuvage avec un alcool, des épices, des zestes d'orange, ajoutez-les au lait, avant de mélanger avec le chocolat, et filtrez votre lait.

Bon appétit les gourmands!

CHOISIR SON CHOCOLAT

LES CLASSIQUES

Pour ceux qui préfèrent rester en terrain connu, nous avons les options de chocolat "*classiques*".

Des chocolats qui représentent pour nous un retour à source, un retour à l'enfance.

- Pastilles de Chocolat au lait 51%
- Pastilles de Chocolat blanc à la Vanille

LES AVENTURIERS

Pour vous, nos options de chocolats de couverture ; assemblages de fèves de cacao de terroir, utilisés par des chefs de partout au Québec.

Chaque gorgée sera une nouvelle aventure.

- Pastilles de Chocolat Biologiques Lumina 70%
- Pastilles de Chocolat Biologiques Nicaragua 62%
- Pastilles de Chocolat Biologiques Ténébris 70%

LES DÉGUSTATEURS

Les Pastilles de Chocolat d'origines uniques et de terroir sont pour vous.

Référez-vous aux profils aromatiques mis à votre disposition sur les fiches produit des pastilles et choisissez vos préférées.