

Chococonut frappé




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Chococonut frappé

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 4 verres de chocolat frappé

Difficulté

À préparer la veille :

Glaçons lait de coco

Ustensiles à prévoir :

Moule à glaçons

Blender

GLAÇONS LAIT DE COCO

Temps de préparation : 5 minutes

365 g Lait de coco

Réaliser des glaçons en versant 365 g de lait de coco dans des moules. Réserver au congélateur.

MONTAGE

Temps de préparation : 5 minutes

500 g **CELAYA**

Au moment de la dégustation, verser le **CELAYA** froid et les glaçons lait de coco dans un blender. Mixer et servir frais.

Astuce de Chef

Si la boisson est à destination d'adultes, vous pouvez ajouter 75 g de liqueur de coco.