

# Cioccolata calda vegetale alle spezie



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Cioccolata calda vegetale alle spezie

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 4 tazze.

## CIOCCOLATA CALDA IN VERSIONE VEGETALE

500g Bevanda vegetale a base  
di mandorle (intensa)  
8g Pepe di Timut  
135g **NYANGBO 68% SCAGLIE  
DI CIOCCOLATO**

## **CIOCCOLATA CALDA IN VERSIONE VEGETALE**

Scaldare la bevanda vegetale a base di mandorle e, fuori dal fuoco, lasciare in infusione i grani di pepe di Timut per 10-15 minuti.

Filtrare per rimuovere i grani di pepe, quindi scaldare nuovamente il composto.

Mettere in un frullatore la preparazione calda e le **SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO**.

Mixare il tutto fino a ottenere la texture di una mousse cremosa.

Servire caldo e degustare immediatamente.

## CIOCCOLATA CALDA IN VERSIONE CLASSICA

500g Latte intero  
3g Pepe di Timut  
100g **NYANGBO 68% SCAGLIE  
DI CIOCCOLATO**

## **CIOCCOLATA CALDA IN VERSIONE CLASSICA**

Scaldare il latte e lasciare in infusione i grani di pepe di Timut per 10-15 minuti.

Filtrare per rimuovere i grani di pepe, quindi scaldare nuovamente il latte.

Mettere in un frullatore il latte caldo e le **SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO**.

Mixare il tutto fino a ottenere la texture di una mousse cremosa.

Servire caldo e degustare immediatamente.

### *I consigli dei maestri pasticceri*

Potete sostituire il pepe di Timut con 2g di preparato per pan di spezie.

Per variare, potete anche lasciare in infusione un baccello di vaniglia o la scorza di un'arancia nel latte al posto del pepe di Timut.