

Chocolate caliente vegano con especias




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Chocolate caliente vegano con especias

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 4 tazas.

CHOCOLATE CALIENTE

VEGANO

500g Bebida de almendras
(intensa)
8g Pimienta de Timut
135g **COPOS DE CHOCOLATE
NYANGBO 68%**

CHOCOLATE CALIENTE VEGANO

Calentar la bebida de almendras, retirar del fuego e infusionar con la pimienta de Timut durante unos 10-15 minutos.

Filtrar la pimienta en grano y volver a calentar la bebida de almendras. Batir la bebida caliente y los **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO** en una batidora.

Batir todo hasta obtener la textura de una mousse untuosa. Servir caliente y degustar inmediatamente.

CHOCOLATE CALIENTE

CLÁSICO

500g Leche entera
3g Pimienta de Timut
100g **COPOS DE CHOCOLATE
NYANGBO 68%**

CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO

Calentar la leche, retirar del fuego e infusionar con la pimienta de Timut durante unos 10-15 minutos.

Filtrar la pimienta en grano y volver a calentar la leche.

En una batidora de vaso, batir la leche caliente y los **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO**.

Batir todo hasta obtener la textura de una mousse untuosa. Servir caliente y degustar inmediatamente.

Consejos del chef

Se puede sustituir la pimienta de Timut por 2g de mezcla de pan de especias. Para variar los sabores, se puede infusionar la leche con una vaina de vainilla o las cortezas de una naranja en lugar de la pimienta de Timut.