

# LOS SMOOTHIES



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# LOS SMOOTHIES

## MARACOCO

100 g **IVOIRE 35 %**  
150 g fresas Mara des bois  
500 g leche de coco  
1 vaina de vainilla  
1/2 zumo de limón verde

Fundir el chocolate blanco IVOIRE. En una mezcladora batir las fresas, la leche de coco y la vaina de vainilla raspada. Añadir el chocolate blanco fundido después el zumo de limón verde. Batir de nuevo. Reservar en frío. Batir justo antes de la degustación para obtener una mousse untuosa en superficie.  
consumir muy frío.

## VEGGIE CHOC

500 g leche de almendra  
sabor intenso  
100 g **CARAÏBE 66 %**  
25 g **PRALINÉ**  
**ALMENDRA AVELLANA**  
**AFRUTADA 50 %**

Fundir el chocolate CARAÏBE. Calentar la leche de almendra. Después poner en una mezcladora todos los ingredientes y batir hasta obtener una mousse untuosa. Servir caliente y degustar inmediatamente.

*Idea golosa: Puede degustarlo en versión «frappé» con cubitos de hielo.*