

GLI SMOOTHIES




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

GLI SMOOTHIES

MARACOCO

100 g **IVOIRE 35%**
150 g fragole Mara des bois
500 g latte di cocco
1 baccello di vaniglia
succo di 1/2 lime

Fondere il cioccolato bianco IVOIRE. Frullare in un mixer le fragole, il latte di cocco e il baccello di vaniglia inciso. Aggiungere il cioccolato bianco, poi il lime. Mixare nuovamente. Conservare al fresco. Mescolare poco prima di assaggiare per ottenere una mousse cremosa in superficie.
Da consumare molto fresco.

VEGGIE CHOC

500 g di latte di mandorla
dal sapore intenso
100 g **CARAÏBE 66%**
25 g **PRALINATO**
**FRUTTATO MANDORLE/
NOCCIOLE 50%**

Far fondere il cioccolato CARAÏBE. Riscaldare il latte di mandorla. Quindi mettere nel mixer tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una mousse cremosa. Servire caldo e gustare immediatamente.

Idea golosa: potete assaggiarlo in versione "frappé" con cubetti di ghiaccio.