

Xocolatl Grand Cru

Différentes manières de préparation, plusieurs saveurs



QUANTITÉ RECETTE 6 verres

N° RECETTE DR10003

Xocolatl Maracaibo 65%

900 g lait 3.5%
180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

Porter le lait à ébullition, y délayer la
couverture et bien faire mousser au
moyen du Rotor Mixer pendant 30
secondes environ.

Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire
mousser et servir froid.

Xocolatl Grand Cru

1080 g Xocolatl Maracaibo 65%

Matériel promotionnel Felchlin

6 pièce Verre Xocolatl double paroi,
180 ml

6 pièce Plateau pour verre Xocolatl,
noir

Préparation dans une casserole

Placer la couverture dans le lait froid.
Porter à ébullition en remuant
constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à
ce que la couverture soit complètement
fondue et jusqu'à ce qu'il se forme une
couronne de mousse chocolat légère. Il
est important que les protéines de lait se
lient dans la mousse.

Préparation au Pastomat

Placer la couverture dans le lait froid.
Chauffer à 87°C. Pour le Xocolatl froid
choisir le programme de crème pâtissière.

Prép. avec une unité de mousse cappuccino

Froid ou chaud: Battre une portion de
chocolat à l'aide d'une unité de mousse
cappuccino pendant 10 secondes environ
jusqu'à ce qu'une mousse légère se soit
formée.

Préparation avec une machine à café (avec vapeur)

Sans système pour le lait:
Placer le lait froid dans un récipient.
Chauffer à la vapeur jusqu'à 50°C environ.

Avec système pour le lait:

Amener dans un récipient la quantité de
lait souhaitée à env. 62°C par le système
pour le lait dans un récipient. Ajouter la
quantité de couverture correspondante.
Chauffer à la vapeur jusqu'à 70°C.
Pour terminer pour les deux procédés:
Ajouter de la vapeur à la surface afin
d'obtenir une mousse chocolat légère. Il
est important que les protéines de lait se
lient dans la mousse.

Xocolatl Iced Grand Cru

Préparation selon le xocolatl chaud. Puis,
laisser refroidir au réfrigérateur. Avant
utilisation, fouetter énergiquement. Selon
désir, ajouter de la glace concassée.

Xocolatl aromatisé

Pour 1000 g de lait et
200 g de Maracaibo 65%
respectivement:

Grand Marnier 40%vol.	60 g
Rhum 40%vol.	60 g
Curaçao 39%vol.	60 g
Sirop de framboise	60 g
Amaretto 28%vol.	100 g
Espresso	100 g
Liqueur de menthe 20%	120 g
Batida de coco 30%vol.	120 g
Baileys 17%vol.	120 g
Pêche blanche 24%vol.	120 g
Banane fraîche	120 g
Thé Earl Grey	3 g
(faire bouillir le thé dans le lait, passer)	

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
WR34	Verre Xocolatl double paroi, 180 ml
WR35	Plateau pour verre Xocolatl, noir

Remarque: Tous les produits ne sont pas
disponibles sur tous les marchés

Xocolatl Grand Cru

Différentes manières de préparation, plusieurs saveurs

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces