

[[CACHALOT]]
CHOCOLAT

Chocolat Varié

アレンジ自在
「ショコラヴァリエ」。

生クリームやプレミアムなチョコレートを
贅沢に配合することで様々なバリエーションの
ショコラドリンクを作れる「ショコラヴァリエ」。

牛乳を合わせるだけで
濃厚なショコラドリンクに変身したり、
お酒や紅茶など他の材料とあわせることで
多種多様なオリジナルドリンクを提供できます。

[ショコラヴァリエ]
重量(1粒あたり)：約20g
サイズ：30×30×H20mm
内容量：500g/袋
保管方法：冷凍-18℃以下

Recette.01

ショコラフロワ

ショコラヴァリエ	2個
牛乳	180g

- 1 耐熱容器にショコラヴァリエ2個と牛乳30gを入れ600Wで30秒電子レンジにかける。
- 2 しっかりと混ぜてから氷を入れたグラスにストレーナーを置き注ぐ。
- 3 残りの牛乳を注ぐ。

Boissons
glacées

フルーツとも相性の良い、爽やかなショコラドリンク

濃厚で香り豊かなりッチテイスト

Boissons
chaudes

Recette.02

ショコラショー

ショコラヴァリエ	2個
牛乳	210g

- 1 耐熱容器にショコラヴァリエを2個と牛乳を入れて600Wで50秒電子レンジにかける。
- 2 しっかりと混ぜたらティーカップにストレーナーを置き注ぐ。

Recette.03

ウィスキーショコラ

ショコラヴァリエ	2個
牛乳	190g
ウィスキー	16g
シロップ	適量

- 1 耐熱容器にショコラヴァリエ2個と牛乳30gを入れて600Wで30秒電子レンジにかける。
- 2 1に残りの牛乳、ウィスキー、お好みでシロップを入れてしっかりと混ぜる。
- 3 濾しながらグラスに注ぐ。

高級感漂う大人のマリアーージュ

Alcool

● 配合量や加熱時間により、溶け残る場合があります。油脂分が目立つ場合がありますが、品質に影響は有りません。

