



BRAUN



Ricettario Cioccolata Calda

Per scaldare il cuore con gusto!



CIOCCOLATA CLASSICA AL CACAO

1lt latte
100g zucchero
80g **Cacao Noblesse**
40g **Cremò**

Miscelare il Cremò, il Cacao Noblesse e lo zucchero. Unire il latte e portare a bollore.

CIOCCOLATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

1lt latte
100g zucchero
80g **Cacao Noblesse**
40g **Cremò**
50g **Ivory Coast Chips 60%**

Miscelare il Cremò, il Cacao Noblesse e lo zucchero. Unire il latte e portare a bollore. Unire il cioccolato e mescolare bene.



CIOCCOLATA AL CIOCCOLATO BIANCO

1lt latte
50g **Cremò**
15g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar**
200g **Schok Weiss Chips**

Miscelare il Cremò nel latte, aggiungere la Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar e portare a bollore. Unire il cioccolato bianco e mescolare bene.



CIOCCOLATA AL CIOCCOLATO BIANCO & PISTACCHIO

1lt latte
50g Cremò
130g Pasta Pistacchio Kerman
200g Schok Weiss Chips

Miscelare il Cremò nel latte e portare a bollore. Unire il cioccolato bianco, la pasta Pistacchio Kerman e mescolare bene.

CIOCCOLATA AL CIOCCOLATO BIANCO & NOCCIOLA

1lt latte
50g Cremò
100g Pasta Nocciola Italiana
200g Schok Weiss Chips

Miscelare il Cremò nel latte e portare a bollore. Unire il cioccolato bianco, la Pasta Nocciola Italiana e mescolare bene.



*Alla golosità
non si comanda!*

