Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

Pause

MANUEL & conseils de préparation pour chocolat chaud **PYRAMIDES**

Juin 2020

Pause

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

PYRAMIDES

CONCEPT

UN CHOCOLAT FOURRÉ D'UNE GANACHE POUR FAIRE SON PROPRE CHOCOLAT CHAUD

Une solution prête à l'emploi pour ceux qui désirent une boisson chocolatée **haut de gamme**.

En **seulement trois étapes**, vous pouvez déguster votre meilleure boisson chocolatée **Leonidas**.

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

Pause

PYRAMIDES

1 **PYRAMIDE CHOCO LATTE**
Ganache au chocolat au lait classique.

2 **PYRAMIDE CAPPUCCINO**
Ganache de chocolat au lait et au café 100% arabica.

3 **PYRAMIDE MEXIQUE**
Ganache de chocolat noir pure origine du Mexique avec 68% de cacao.

4 **PYRAMIDE CHAI LATTE**
Ganache épicée de chocolat au lait aromatisé au thé chai rehaussé d'une touche de miel.

4 SAVEURS

1 **PYRAMIDE CHOCO LATTE**

2 **PYRAMIDE CAPPUCCINO**

3 **PYRAMIDE MEXIQUE**

4 **PYRAMIDE CHAI LATTE**

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

Pause

PYRAMIDES

2 CONDITIONNEMENTS

1 **LA BOITE**
A garnir ''à la carte''
de 8 Pyramides avec les saveurs
au choix du client.

2 **LE SACHET**
A garnir ''à la carte'' et à la pièce,
avec les saveurs au choix du
client.

1

2

Photos non contractuelles

Pause

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

PYRAMIDES

AVANTAGES

1 **Portion parfaite:**
- 1 Pyramide pour une tasse de chocolat chaud
- aucun gaspillage
- la dose parfaite

2 **Hygiène** parfaite.

3 **Facile**, **rapide** et **amusant.**

4 **L'emballage** fonctionnel qui permet de **choisir** vos saveurs préférées
- soit en boîte de 8 pièces
- soit en sachet à la pièce.

5 **Le choix des saveurs** combinables à souhait.

2'30

+

=

Le bon chocolat chaud Leonidas

Pause

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

PYRAMIDES

LE RITUEL
chocolat chaud Leonidas en 1-2-3

1 **Choisissez** votre Pyramide selon votre saveur préférée.

2 **Remplissez** votre tasse avec du lait (de vache ou végétal), **chauffez, mélangez.**

3 **Dégustez !**

Certains laits végétaux comme le lait d'amandes ont une saveur dominante sur le goût du chocolat.

1

○ CHOCO LATTE

○ CAPPUCCINO

○ MEXIQUE

○ CHAI LATTE

2

3

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

Pause

PYRAMIDES

1 Déposez **1 Pyramide** dans votre tasse.
Ajoutez 200 ml de **lait** froid (entier, demi-écrémé ou végétal).

2 Faites **chauffer** le tout 2 minutes à 950W (puissance max.). Le lait doit atteindre min. 75°C. Attention à ne pas faire bouillir le lait.

3 **Mélangez** ou fouettez 15 à 20''. La Pyramide doit être complètement fondue et le chocolat mousseux.
Prêt à déguster !

CONSEILS

- *Utilisez un petit fouet pour rendre le chocolat plus mousseux.*
- *Evitez de faire bouillir le lait pour éviter la formation d'une peau à la surface.*
- *Décorez votre tasse avec de la poudre de cacao ou de la Chantilly pour une belle finition.*
- *Le chocolat chaud préparé peut également se déguster froid. Placez-le au frigo après préparation.*

RECETTE 1

au micro-ondes

Le meilleur résultat qualité / rapidité

** 1'30 à 2' minutes, puissance maximum, à ajuster selon la puissance de votre appareil.*

Leonidas

MAITRE CHOCOLATIER

Pause

PYRAMIDES

RECETTE 2

au poêlon

1 **Chauffez 200 ml de lait** froid (entier, demi-écrémé ou végétal) dans un poêlon. Le lait doit atteindre min. 75°C. Mais ne pas chauffer à plus de 80°C pour ne pas faire bouillir le lait.

2 Déposez la **Pyramide** dans votre tasse. **Versez** le lait chaud sur la Pyramide dans la tasse.

3 **Mélangez** ou fouettez 15 à 20''. La Pyramide doit être complètement fondue et le chocolat mousseux.
Prêt à déguster !

CONSEILS

- *Utilisez un petit fouet pour rendre le chocolat plus mousseux.*
- *Evitez de faire bouillir le lait pour éviter la formation d'une peau à la surface.*
- *Décorez votre tasse avec de la poudre de cacao ou de la Chantilly pour une belle finition.*
- *Le chocolat chaud préparé peut également se déguster froid. Placez-le au frigo après préparation.*

Leonidas

Maitre Chocolatier

Pause

PYRAMIDES

RECETTE 3
à la machine à expresso

1 Versez **200 ml de lait** froid (entier, demi-écrémé ou végétal) dans une tasse.
Chauffez le lait à la buse vapeur de votre machine à expresso. Le lait doit atteindre min. 75°C. Mais ne pas chauffer à plus de 80°C pour ne pas faire bouillir le lait.

2 **Ajoutez** la Pyramide dans la mousse de lait.

3 **Mélangez** ou fouettez ± 40 sec. La Pyramide doit être complètement fondue et le chocolat mousseux. **Prêt à déguster!**

CONSEILS

- *Utilisez un petit fouet pour rendre le chocolat plus mousseux.*
- *Evitez de faire bouillir le lait pour éviter la formation d'une peau à la surface.*
- *Décorez votre tasse avec de la poudre de cacao ou de la Chantilly pour une belle finition.*
- *Le chocolat chaud préparé peut également se déguster froid. Placez-le au frigo après préparation.*

Pause

Leonidas

Maitre Chocolatier

PYRAMIDES

LES MOMENTS ‘BONHEURS’

Chocolat chaud Leonidas

La consommation du chocolat chaud n’est pas spécialement liée à un moment précis de la journée mais plutôt à un état d’esprit, à un besoin ressenti, peu importe l’heure.

- Le **matin** au petit déjeuner.
- Au **goûter**, accompagné ou non de pralines Leonidas.
- Au **bureau**, à la ‘‘pause café’’
- Le **soir,** après une journée harassante, relax devant la télé ou son ordinateur, accompagné ou non de pralines Leonidas.
- Le **dimanche** matin (en famille).
- Le **week-end,** après une balade ou devant la télé

Le chocolat chaud est la boisson réconfortante par excellence pour un moment chaleureux seul, avec des amis ou la famille.

Pause

Leonidas

Maitre Chocolatier

PYRAMIDES

LE CHOCOLAT CHAUD IDÉAL

Leonidas

- Une appétissante **couleur** chocolatée.
- **Crémeux et onctueux**, sans être lourd. Chacun choisit son lait (de vache, écrémé ou entier, ou végétal).
- Un **bon goût de chocolat** qui reste longtemps en bouche, mais pas écœurant.
- Une bonne **odeur**.
- Raisonnablement **sucré**.
- Bien **chaud**, mais pas trop.