

INSTRUCTION DE PRÉPARATION  
**POUR PRO**

raw

c  
a  
c  
a  
o

paste

*drink natural*



LA MAIN NOIRE

# RAW CACAO PASTE : RÉALISATION D'UN CACAO LATTE

Pour une tasse de 200ml

## À la minute



Ajouter 15gr de Raw Cacao Paste dans votre pichet à lait



Ajouter un fond d'eau bouillante



Mélanger afin de dissoudre la pâte dans l'eau



Ajouter le lait de votre choix dans votre préparation



Chauffer et mousser votre préparation à la buse à vapeur



Verser votre Cacao Latte directement dans votre tasse



Saupoudrer de Raw Cacao Powder

## À l'avance

pour 1L de concentré  
(se conserve au frais jusqu'à 7 jours)

500gr de Raw Cacao Paste dans un récipient



Ajouter 500ml d'eau bouillante



Bien mélanger



Utiliser 30gr de concentré avec votre lait dans votre pichet (pour une boisson de 200ml)



Chauffer et mousser votre préparation à la buse à vapeur



Verser votre Cacao Latte directement dans votre tasse



Saupoudrer de Raw Cacao Powder



**Enjoy !**

**Enjoy !**