

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 Latte Topping

À l'avance

pour 500gr de concentré
(se conserve au frais jusqu'à 5 jours)

190gr de Raw Cacao Paste dans un récipient



Ajouter 310ml d'eau bouillante



Bien mélanger



Utiliser 40gr 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 Latte topping



Enjoy !

Enjoy !