



# CHOCOLAT CHAUD

## ショコラ・ショー

5杯分(160ml)

### Chocolat chaud Inaya™

クーベルチュール ピストール  
イナヤ 65% を使用したレシピ



□入数 : 5kg×4 / カートン

ショコラ・ショー-INAYA™ (イナヤ)		Chocolat chaud INAYA™
牛乳	500 g	① 牛乳を沸騰させ、生クリームと合わせる。
生クリーム(35%)	100 g	
クーベルチュール ピストール イナヤ 65%	140 g	② ①に材料を加え、12 時間寝かせる。 ③ 60℃に温めて供する。
グラニュー糖	40 g	
カカオパウダー プランアローム	20 g	



クーベルチュールピストールアルンガ 41% を使用してより軽やかなテイストに。

### Chocolat chaud Alunga™

クーベルチュール ピストール  
アルンガ 41% を使用したレシピ



□入数 : 5kg×4 / カートン

ショコラ・ショー-ALUNGA™ (アルンガ)		Chocolat chaud ALUNGA™
牛乳	500 g	① 牛乳を沸騰させ、生クリームと合わせる。
生クリーム(35%)	100 g	
クーベルチュール ピストール アルンガ 41%	175 g	② ①に材料を加え、12 時間寝かせる。 ③ 60℃に温めて供する。
カカオパウダー プランアローム	10 g	