



CHOCOLATING

l'espresso de chocolat.^(R)

Réinventez le
chocolat chaud dans
votre établissement

Avec CHOCOLATING, une
gamme de chocolats chauds
d'exception prêts à servir.



L'espresso de chocolat

Chocolating propose des chocolats chauds de très haute qualité et prêts à l'emploi. Une gamme pensée pour être proposée sur les cartes des meilleurs établissements. Réalisés avec du chocolat noir 72% en provenance des meilleurs terroirs, Chocolating assure à vos clients une expérience gustative inégalée, gourmande, surprenante et unique. Une belle robe brune, lisse et brillante, des arômes riches. Son onctuosité tapissera les palais les plus exigeants en libérant une explosion de saveurs.



photo usager

Une gamme pensée pour les professionnels de la restauration: haute qualité, facile à manipuler, aucune préparation en cuisine.



photo client



photo usager



photo client

Côté Cuisine

Alliant tradition et modernité, Chocolating a été conçu pour combler une attente : un chocolat gourmand, onctueux et réconfortant mais également digeste, **sans produits laitiers et à très faible teneur en sucre.**



Un format pensé pour les professionnels: de poches Bag-in-Box avec un robinet à large goulot pour faciliter l'écoulement du chocolat. De 1,5kg, 3kg, 5kg ou 8kg. (5kg et 8kg sur commande).

Simplicité opérationnelle: aucune cuisson ou mélange d'ingrédients préalable n'est nécessaire. Il suffit de liquéfier la poche dans un bain d'eau chaude et de verser le chocolat dans une chocolatière.

Chocolating ne contient pas de produits laitiers, le chocolat non utilisé en fin de service peut se garder dans la machine au frais et être réchauffé le lendemain sans problème. **Il n'est pas nécessaire de vider la chocolatière chaque jour.**

Très versatile, il peut être proposé, outre à l'heure du classique goûter, comme un ou des chocolats gourmands à la fin d'un repas, la petite note sucrée qui achève un bon déjeuner ou dîner, ou comme un coulis accompagnant une glace ou une pâtisserie.

Les réchauffages successifs n'altèrent ni le goût ni la texture.

Température de chauffage idéale de la chocolatière : entre 60° et 70°.

Longue conservation avant ouverture à température ambiante (24 mois) dans un endroit sec et tempéré. Après ouverture de la poche 15 jours au frigo.

Nettoyage de la chocolatière: 1 fois par semaine.

le barista du chocolat

Chocolating a été conçu pour être dégusté dans une tasse à espresso. Il est aussi la base parfaite pour des spécialités baristas: espresso, double espresso, cappuccino à base de chocolat, choco-latte, cocktails et mocktails ...

Son onctuosité, son intensité et sa digestibilité en font une boisson réconfortante qui peut se boire à tout instant de la journée.



photo client

Chocolat chaud à forte teneur en chocolat réalisé avec du chocolat noir de couverture professionnelle à 72% de cacao.

Aucune cuisson ou mélange d'ingrédients préalable n'est nécessaire. Il suffit de réchauffer en chocolatière.

Une alternative 100% végétale sans aucun compromis sur la gourmandise. Aucun produit laitier n'est utilisé dans sa composition ce qui le rend très digeste.

Une texture onctueuse unique, objet d'un brevet industriel en France.

Sans adjonction de sucres ou édulcorants au-delà du sucre contenu dans le chocolat.

Sans épaississants, sans gélifiants, ni conservateurs.

Une innovation française brevetée : fabriqué en Bourgogne dans un atelier soutenant la formation professionnelle.

Pour réaliser nos chocolats parfumés nous utilisons des produits naturels : de la pâte de noisette pour le praliné, une huile essentielle bio pour l'orange et des fruits déshydratés pour le framboise.



photo client



photo client