

Les frimas de l'hiver arrivent, que diriez-vous d'un délicieux chocolat chaud ?

Retrouvez le plaisir et la douceur exceptionnelle de ce breuvage, autrefois préparé avec amour par notre maman ou grand-maman, plaisir de notre enfance.

Mélinda a accepté de nous dévoiler ses secrets et astuces pour réussir à coup sûr un chocolat chaud exquis.

Dans sa chocolaterie artisanale, vous trouverez l'élément de base essentiel le chocolat en poudre contenant 65% de cacao, il est non sucré et provient de Maracaibo au Venezuela.

Recette de base :

2 dl de lait faire chauffer sans porter à ébullition

ajouter doucement au chocolat, tout en remuant.

1 à 2 cuillères à café de chocolat, variable selon l'intensité du goût désiré.

Agréments: sucre de canne brun ou sucre blanc

Les variantes :

- pour augmenter l'onctuosité mettre moitié lait, moitié crème.
- plus digeste, le lait peut être remplacé par de l'eau

Les astuces : ajouter un peu de rhum ou des épices comme de la cannelle, gingembre, poivre, selon votre goût, doux, fort, épicé.

Décorations : orner votre chocolat de crème chantilly, recouverte de granulés multicolores, de chocolat en poudre, d'éclats de chocolat, de cannelle, etc...

En attendant votre train ou en rentrant chez vous, passez dire bonjour à notre chocolatière qui prépare également du chocolat selon la recette de base à emporter au prix de Frs.4.— pour 2dl, il est délicieux, je peux vous l'affirmer.

Valérie Broyon-Lambert

Chocolaterie Artisanale
Mélinda sàrl
Rue de la Gare
1607 Palézieux – Gare

horaires d'ouvertures :
Lu-jeu 14h00 – 19h00
ma-mer et vend. 14h00 – 19h00
samedi 11h00 – 17h00