

## Tablette Intense Café Réglisse

Par Stéphane Leroux  
Meilleur Ouvrier de France

**Belcolade Lait Suprême 40%** 1000 g

Café soluble fin 5 g

Réglisse soluble en poudre 5 g

- Mélanger le café et la réglisse soluble avec le chocolat au Lait fondu et tempérer le tout avant de mouler dans les moules à tablette à raison de 80 g par tablette.
- Laisser cristalliser environ 2 heures à 17°C et jusqu'à complète rétraction avant démoulage.
- Démouler et réserver.
- Pour obtenir un meilleur brillant, il est conseillé de pulvériser les moules au beurre de cacao tempéré et coloré avant le moulage du chocolat.

Application du règlement INCO.  
Allergènes présents à déclarer\* : Lait, Soja.

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation