



**PÉTALE LAIT  
À LA BANANE**

## SECRETS DE PROS



### PÉTALE LAIT À LA BANANE BANANA MILK PETAL



Faisselle ..... 150 g  
Sucre..... 40 g  
Banane ..... 1  
**Mini Grammes® Kayambe® Noir 72%  
de cacao**..... 150 g

*Faisselle cheese ..... 5,3 oz  
Sugar..... 1,41 oz  
Banana..... 1  
**72% cocoa Dark Kayambe®  
Mini Grammes®** ..... 5,3 oz*

Mélanger la faisselle avec le sucre et garnir le **Creuset Pétales Lait 45% Michel Cluizel**. Déposer sur le dessus des cubes de banane et quelques copeaux de chocolat. Pour faire des copeaux de chocolat au lait, faire fondre le chocolat au bain marie à feu très doux et le verser sur une plaque. Attendre que le chocolat durcisse puis former des copeaux à l'aide d'une lame souple. Servir frais.

*Mix faisselle cheese and sugar together and fill in the **Michel Cluizel 45% Milk Petal Creuset**. Lay dice of banana and a few chocolate shavings on top. In order to make chocolate shavings, melt chocolate in a double boiler on very low heat and pour onto a tray. Wait for chocolate to harden and make chocolate shavings using a soft blade. Serve cold.*

#### ASTUCE

Pour conserver la couleur et la fermeté des cubes de banane, verser dessus une cuillère à soupe de jus de citron.

#### TIP

*In order to maintain colour and firmness of the banana dice, pour a tablespoonful of lemon juice on it.*