

**UTILISATION :**  
Photo et recette libres de droits pour la presse, mentions obligatoire copyright Kaoka et présentation des visuels produits de la recette obligatoire dans les maquettes.

# CRAQUEZ POUR LES TRUFFES VEGAN À NOËL !

Kaoka, leader français des tablettes de chocolat bio et équitable dans le réseau des magasins bio, vous propose pour Noël une recette originale et dans l'air du temps : les truffes vegan !

## TRUFFES VEGAN AU CHOCOLAT BIO

Préparation : 30 minutes - Pour 20 truffes environ - Expertise : Facile



### INGRÉDIENTS

200 g de chocolat noir DESSERT 58 % de cacao bio KAOKA	15 cl de crème de soja
100 g de cacao maigre en poudre bio KAOKA	2 cuillères à soupe de sirop d'agave
	1 bouchon de rhum ambré (facultatif)
	1 cuillère à café d'extrait de vanille

### ÉTAPES

- Dans une casserole, faites fondre doucement** le chocolat avec la crème de soja et le sirop d'agave.
- Une fois le chocolat fondu, ajoutez le rhum (facultatif) et la vanille.** Mélangez pour obtenir une préparation homogène.
- Réservez au frais** au minimum durant 2 à 3 heures.
- Quand la préparation est bien froide,** prélevez une à une des boules de pâte au chocolat. Roulez-les dans la paume de vos mains puis dans la poudre de cacao pour former vos truffes.
- Disposez-les à plat** sur une plaque de papier sulfurisé pour ne pas les déformer. Puis placez-les sur une assiette de service. Vous pouvez également les conserver au frais dans une boîte hermétique.

### KAOKA : UNE GAMME PÂTISSÈRE COMPLÈTE, POUR TOUTES LES ENVIES !



#### DESSERT NOIR 72%

Ce chocolat noir pure origine Équateur est intense en saveurs et dévoile un fort goût de cacao et de délicieux arômes floraux pour donner du caractère aux desserts !

**Prix indicatif : 3,80 €**



#### DESSERT NOIR 58%

Ce chocolat noir dessert est à la fois onctueux, équilibré et rond en bouche. Il est l'atout incontournable pour réussir ses desserts et goûters chocolatés.

**Prix indicatif : 3,20 €**



#### DESSERT LAIT 38%

La tablette dessert chocolat au lait est idéale pour apporter douceur et fondant à vos desserts gourmands !

**Prix indicatif : 3,90 €**



#### PÉPITES NOIR

Ces pépites apporteront une touche chocolatée à vos biscuits de Noël, brioches, muffins, cookies, mueslis... Résistantes à la cuisson, elles conserveront leur jolie forme.

**Prix indicatif : 2,94 €**



#### POUDRE DE CACAO

D'une belle couleur sombre, ce pur cacao maigre en poudre sans sucre ajouté est idéal pour l'enrobage des truffes, la réalisation de boissons chocolatées à l'ancienne et autres pâtisseries.

**Prix indicatif : 3,70 €**

*\*Prix moyens constatés pouvant varier d'un magasin à l'autre.*

# CROQUEZ DU CHOCOLAT BIO ET ÉTHIQUE !

Kaoka c'est aussi une gamme complète de tablettes bio à croquer et à offrir à tous les gourmands de chocolat, disponible en magasins bios !

## GAMME DÉGUSTATION - 100 g



### TABLETTE NOIR 70 %

Une des premières tablettes de chocolat bio au monde. Ce chocolat de caractère dévoile à travers une belle puissance aromatique, un fort goût de cacao avec une subtile pointe d'acidité très agréable.

Prix indicatif : 2,00 €



### TABLETTE NOIR FRAMBOISES

Cette tablette de chocolat noir et ses délicieux éclats de framboises fruitées et acidulées réveilleront agréablement vos papilles.

Prix indicatif : 2,35 €



### TABLETTE NOIR 75 % - SÃO TOMÉ

Ce chocolat noir possède un goût unique, propre au cacao de São Tomé : de belles notes épicées et boisées qui enrobent avec douceur son goût puissant en cacao.

Prix indicatif : 2,25 €



### TABLETTE NOIR BISCUIT CRÊPE DENTELLE

Ce chocolat noir fondant se mêle délicieusement au parfum des crêpes dentelle et à leur feuilleté croustillant.

Prix indicatif : 2,35 €



### TABLETTE NOIR 80 % - ECUADOR

Confectionnée à partir de fèves de Cacao Nacional (variété rare qui pousse uniquement en Équateur), ce chocolat surprend par sa richesse aromatique où se mêlent un goût puissant en cacao, des arômes gourmands de fruits secs et de belles notes florales.

Prix indicatif : 2,25 €



### TABLETTE NOIR FLEUR DE SEL

Les cristaux délicatement croquants de la fleur de sel relèvent l'intensité de ce chocolat pure origine République dominicaine pour un plaisir irrésistible.

Prix indicatif : 2,30 €

*\*Prix moyens constatés pouvant varier d'un magasin à l'autre.*

## GAMME GOURMANDE - 180 g



### NOIR NOISETTES ENTIÈRES

Des noisettes entières croquantes dans un chocolat noir doux et fruité pur origine São Tomé pour un plaisir sain et gourmand.

Prix indicatif : 4,96 €



### LAIT AMANDES ENTIÈRES ET RAISINS

Ce chocolat au lait doux et cacaoté dévoile généreusement à chaque carré croqué des amandes entières craquantes et des raisins secs moelleux pour un moment très gourmand.

Prix indicatif : 5,28 €



Kaoka est une entreprise familiale française fondée en 1993, par André Deberdt et installée à Carpentras. Porté par la conviction que l'avenir du cacao devait être bio et éthique, il a initié le premier programme de filière intégrée de cacao bio au monde. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Guy et Maria Deberdt, qui pilotent l'entreprise et portent toujours plus haut et plus fort ses valeurs originelles.



La démarche de Kaoka est labellisée Biopartenaire.