



你喜歡喝熱巧克力嗎？

用你自己的方式去做吧！

沖煮指南

如何煮出一杯香醇的
Simón Coll 熱可可



西班牙傳統熱可可的特色，就在於它獨特的豐厚口感。
相較於市售的美式熱可可風味，
Simón Coll 的可可香氣濃郁、成分天然，少了甜膩，多了滿足！



你喜歡怎樣口感的熱可可呢？ HOW DO YOU PREFER IT?

濃郁可可口感 | 以水來沖煮，享受最完整的可可風味
西班牙傳統口感 | 以牛奶來沖煮，濃厚順口！最正統的口味
新式健康選擇 | 您也可以用喜愛的燕麥奶、椰奶或杏仁奶沖煮



如何沖煮？ HOW TO PREPARE IT?



1. 於小鍋中加入一份約100克至150克的水、牛奶、植物奶（擇一），以小火加熱。
2. 加熱至快滾開還未滾的狀態，加入兩塊（50公克）的熱可可磚，慢慢融化它們。
3. 讓熱可可稍微滾一下，並且以木湯匙不斷攪拌，到您喜愛的濃稠度為止。



小秘訣 USEFUL TIPS

您可以隨您喜好調整熱可可口感：



- 如果您喜歡比較不那麼濃稠口感，可以多加一些水/牛奶/植物奶
- 如果還想更濃稠一點，就多加一塊熱可可磚

Simón Coll 熱可可也可以用 微波爐 快速製作唷！



1. 以可微波的杯子裝大約100毫升的水/牛奶/植物奶，微波加熱
2. 將熱可可磚放入並持續攪拌至大致融化
3. 接著將這杯熱可可放入微波爐，再加熱至滾
4. 直到您得到喜愛的濃稠度為止

NO MATTER HOW YOU PREPARE, IT WILL BE DELICIOUS IN ANY WAY!
無論如何沖煮，都是香醇美味！



熱可可大師說

Simón Coll 熱可可磚中添加了
獨特配方玉米澱粉。煮滾後，
具有西班牙特有傳統濃厚口感唷！



熱可可磚每一小塊25公克（g）



熱可可磚品牌介紹



無麩質