



Piña Colada



LEONCEBLANC-PRO.COM

Suggested illustration(s). Serving tip. Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PINEAPPLE AND COCONUT PURÉES
PURÉES D'ANANAS ET NOIX DE COCO LÉONCE BLANC



AMBIENT
POUCH
Poche ambient
1 kg



FROZEN
TRAY
Bac surgelé
1 kg





Ingredients

(for 3 glasses)

-  **Léonce Blanc** pineapple purée 1000 ml / 33.8 oz
-  **Léonce Blanc** coconut purée 150 ml / 5.07 oz
- Sugar cane syrup 20 ml / 0.67 oz
- Slice of pineapple (presentation) 1
- Crushed ice

Utensils

Blender
Hurricane glass

In a blender a quarter full of crushed ice, **POUR** in the coconut and pineapple purées.

BLEND at high speed for about ten seconds to a creamy mix. If necessary, **ADD** a little sugar cane syrup.

POUR into glasses and **ADD** a slice of fresh pineapple as decoration.



Ingrédients

(pour 3 verres)

-  Purée d'ananas **Léonce Blanc** 1000 ml
-  Purée de noix de coco **Léonce Blanc** 150 ml
- Sirop de sucre de canne 20 ml
- Tranche d'ananas (présentation) 1
- Glace pilée

Ustensiles

Blender
Verre hurricane

Dans un blender rempli au quart de glace pilée, **VERSER** la purée de noix de coco et la purée d'ananas.

MIXER à grande vitesse une dizaine de secondes afin d'obtenir un mélange onctueux. Si besoin, **AJOUTER** une pointe de sirop de sucre de canne.

VERSER dans les verres et **AJOUTER** la tranche d'ananas fraîche pour décorer.

