

CHEESECAKE SANS CUISSON - ALSA PROFESSIONNEL



PRODUITS ASSOCIÉS



Cheesecake
Etui de 840 g
DLUO : 12 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 420g pour 1 kg de fromage blanc 20 % MG + 500 mL de crème liquide 30 % + 500 mL d'eau.

2) Incorporer la préparation alsa Professionnel et battre à nouveau au batteur à vitesse moyenne pendant 1 minute.

3) Verser la préparation dans un moule ou des verrines. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de

servir.

Avantages

Une solution sans cuisson pour un résultat garanti ! Personnalisable de la base, au topping, en passant par la garniture.