

## 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.