

CRÈMES DESSERT SANS CUISSON - ALSA PROFESSIONNEL



PRODUITS ASSOCIÉS



Crème dessert au
Chocolat sans cuisson

Fortement chocolatée.
Sans colorants ajoutés.
Texture onctueuse.
48 portions.

Etui de 960 g
DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 960g pour 4L de lait 1/2 écrémé froid.

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- 2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.

Préparation de la crème dessert la veille :

Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

Avantages

Clean label : sans colorants ajoutés et sans conservateurs.

Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.

Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.



Crème dessert au
Caramel Beurre Salé
sans cuisson

Avec du caramel beurre salé 11%.

Sans colorants artificiels.

Texture onctueuse.

48 portions.

Etui de 800 g

DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 800 g pour 4L de lait 1/2 écrémé froid.

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- 2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.

Préparation de la crème dessert la veille :

Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

Avantages

Clean label : sans colorants artificiels et sans conservateurs.
Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.
Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.



Crème dessert à la
Vanille Bourbon sans
cuisson

A l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture onctueuse.
48 portions.

Etui de 720 g
DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 720g pour 4L de lait 1/2 écrémé froid.

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- 2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.

Préparation de la crème dessert la veille :

Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

Avantages

Clean label : sans colorants artificiels et sans conservateurs.
Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.
Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.