CRÈME BRÛLÉE / RENVERSÉE BIO



A l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.
96 portions.

Etui de 960 g (2 sachets de 480 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Crème Brûlée :

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 2 litres de lait 1/2 écrémé bio + 2 litres de crème liquide bio
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade bio et la faire caraméliser.

Crème Renversée :

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 4 litres de lait 1/2 écrémé bio
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
3) Répartir dans des ramequins. Servir après complet refroidissement.

Les ramequins peuvent être préalablement caramélisés ou le nappage peut être versé après l'étape de refroidissement

AVANTAGES

Se décline en deux délicieux desserts bio.
Se personnalise avec des inclusions ou la sauce caramel bio alsa Professionnel.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.