

## 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.