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.