

## ENTREMETS-FLAN AU CHOCOLAT



Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.  
Texture douce et savoureuse.  
100 portions.

Etui de 1,1 kg

DLUO : 18 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 1,1kg pour 10L de lait 1/2 écrémé.

- 1) Porter le lait à ébullition.
- 2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

### **AVANTAGES**

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !  
Bonne conservation des flans au frais : 48 h.  
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).  
Rendement élevé pour un coût portion très économique.