ENTREMETS FLAN AU CHOCOLAT BIO



Goût et couleur 100% issus du cacao.
Texture douce et généreuse.
100 portions.

Etui de 1,1 kg

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 1.1 kg pour 10 litres de lait bio 1/2 écrémé.
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. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

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 économique.
Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour.