

ENTREMETS-FLAN PARFUM CITRON



Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.

Texture douce et savoureuse.

100 portions.

Etui de 850 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 850g 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. Réservoir 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.