

## FLAN PÂTISSIER



Texture ferme, lisse et fondante.  
75 portions.

Etui de 1,04 kg

DLUO : 30 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 1,04 kg pour 4L de lait 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. Laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
- 3) Verser le mélange dans un moule beurré. Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C. Servir après complet refroidissement.

### **AVANTAGES**

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !  
Une façon simple, efficace et pratique de varier vos desserts sur la carte.