GRATIN DE FRUITS



Fruits à ajouter.
Texture fondante.
70 portions.

Etui de 760 g (2 sachets de 380 g)

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 380g pour 500ml de lait 1/2 écrémé, 500ml de crème liquide, 2,1kg de fruits préparés.
1) Dans la cuve d'un batteur, délayer la préparation alsa dans le lait et la crème à l'aide d'un fouet.
2) Monter au batteur
3) Répartir les fruits (60g par portion) dans des ramequins puis y verser le mélange (40g par portion).
4) Faire gratiner au challumeau, au grill ou au four.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Se prête à de nombreuses utilisations en choisissant des fruits de saison.
Adapté aux usages de la restauration: se gratine au chalumeau, grill ou four.