POT DE CRÈME AU CHOCOLAT BIO

Goût et couleur 100% issus du cacao.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 520 g (2 sachets de 260 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 260g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio.
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 et la crème, 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 pots de crème au frais : 48 h.
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).