

## 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,...).