

## POT DE CRÈME AU CHOCOLAT



Sans colorants ajoutés.

Sans arômes ajoutés.

Texture fondante.

48 portions.

Etui de 800 g (2 sachets de 400 g)

DLUO : 18 mois

### MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 400g pour 1L de lait 1/2 écrémé + 1L de crème liquide.

1) Porter le lait et la crème à ébullition

2) Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.

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,...).