Crème dessert au caramel et au speculoos
Pour !48 portions



1. 1 sachet(s) de 800 g Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson alsa Professionnel
   4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
   500 g de Spéculoos

   Délayer la préparation Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
   • Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
   • Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
   • Répartir dans des ramequins.
   • Réserver au frais minimum 1 heure.
   • Broyer les Speculoos et répartir sur la crème dessert.