Crème renversée Bio au caramel
48 portions

1. 1 sachet(s) de 480 g de Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
   4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
   220 g de Sauce Caramel liquide alsa Professionnel

   Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
   Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant.
   Répartir dans des ramequins. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
   Renverser les crèmes et napper généreusement de Sauce Caramel liquide alsa Professionnel.