Duo de crèmes dessert : vanille et chocolat
Pour !96 portions



1. 1 sachet(s) de 720 g de Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel
   1 sachet(s) de 960 g de Crème Dessert au Chocolat sans cuisson alsa Professionnel
   8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
   310 g Copeaux de chocolat

   Délayer la préparation Crème Dessert au Chocolat alsa Professionnel dans la moitié du 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.
   • Renouveler la même préparation avec la Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel avec le lait restant.
   • Répartir dans des ramequins la crème dessert chocolat, puis la crème dessert vanille bourbon par dessus.
   • Réserver au frais minimum 1 heure.
   • Décorer avec les copeaux de chocolat.