Verrine Ardéchoise choco marron
Pour !100 portions



1. ***CRÈME BRÛLÉE***

   1 sachet(s) de 350 g de Crème Brulée/Crème Renversée alsa Professionel
   1,4 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
   1,7 L de Crème liquide U.H.T
   600 g de Crème de marrons

   Délayer la préparation pour Crème Brûlée / Crème Renversée alsa Professionnel dans 50% de lait. Porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide puis y incorporer le premier mélange et la crème de marrons. Cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Répartir dans des verrines et réserver au frais pendant 90 minutes.

2. ***POT DE CRÈME AU CHOCOLAT***

   1 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
   1 L de Crème liquide U.H.T
   1 sachet(s) de 400 g de Pot de Crème au Chocolat alsa Professionnel

Réaliser le pot de crème au chocolat lorsque la crème brûlée est prise.
Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation pour pot de crème au chocolat alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Verser l'appareil au chocolat sur la crème brûlée déjà prise. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

3. ***DRESSAGE***

500 g de Brisures de marrons glacés

Parsemer des brisures de marrons et un marron glacé entier (optionnel).