

Verrines de Flan sans cuisson Vanille & Chocolat
96 portions



1. 1 sachet de 1,2 kg de Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel
8 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé à température ambiante (20°C min)
2 flacons de Sauce Chocolat alsa Professionnel, 150 g de copeaux de chocolat.

Délayer la préparation Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel dans le lait à température ambiante avec un fouet.

Homogénéiser au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixeur dans le fond pour éviter les bulles.

Verser environ 2 cm de Sauce Chocolat alsa Professionnel dans le fond des verrines.

Répartir délicatement la préparation pour flan par-dessus. Réserver 1 heure en cellule de refroidissement ou 2 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, ajouter sur le dessus 1 pincée de copeaux de chocolat.