

## CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT À FROID



Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.  
Fortement chocolatée.  
Sans colorants ajoutés.  
Texture onctueuse.  
48 portions.

Etui de 960 g

DLUO : 15 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 960g pour 4L de lait 1/2 écrémé froid.

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- 2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.

Préparation de la crème dessert la veille :

Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

### **AVANTAGES**

Clean label : sans colorants ajoutés et sans conservateurs.  
Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.

Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.