

FLAN AU CHOCOLAT À FROID



Mise en œuvre sans cuisson.

Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.

Texture fondante.

Saveur cacaotée ronde et gourmande.

96 portions.

Etui de 1,28 kg

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 1,28 kg pour 8 litres de lait à température ambiante.

Précaution de mise en oeuvre : utiliser du lait à température ambiante (20°C min).

Mise en oeuvre :

- 1) Délayer la préparation alsa dans le lait ambiant (20°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
- 2) Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 2 minutes (en gardant bien le mixeur au fond du bol).
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver 1 heure en cellule de refroidissement ou 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

AVANTAGES

Clean label : sans colorants ni arômes ajoutés et sans conservateurs.

Sans cuisson pour un gain de temps, de praticité et d'énergie : fini la mise à ébullition du lait.

Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter, du lait à température ambiante (20°C).