

POT DE CRÈME AU CARAMEL BIO



Goût et couleur 100% issus du caramel.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 640 g (2 sachets de 320 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 320g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio.

- 1) Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.
- 2) Verser doucement la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.
- 3) Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des pots de crème au frais : 48 h.
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).