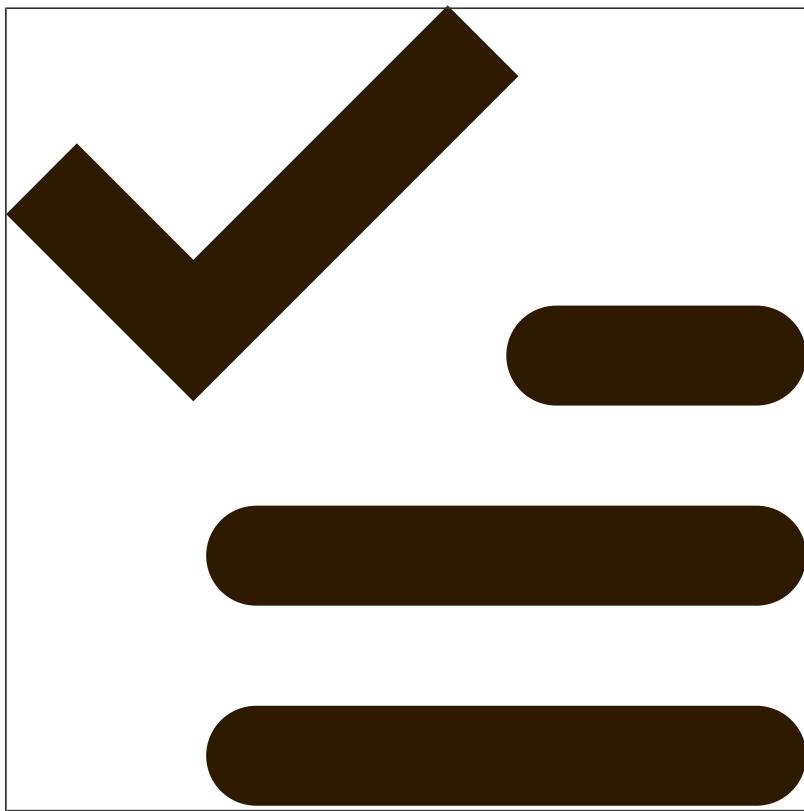




POT DE CRÈME À LA VANILLE



Arôme naturel de Vanille Bourbon.

Texture fondante.

48 portions.

Etui de 700g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 350g pour 1L de lait 1/2 écrémé et 1 L de crème liquide.

- 1) Porter le lait et la crème à ébullition.
- 2) Verser la préparation alsacienne dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réservoir 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,...).