

Crème dessert au chocolat et à la banane
96 portions



1. 1,92 kg Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel
8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
5 kg Bananes

- Délayer la préparation Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais 1 heure minimum.
- Éplucher et couper les bananes en rondelles.
- Décorer la crème dessert avec les rondelles de bananes.