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.