

Crème dessert au chocolat liégeois
96 portions



1. 1,92 kg Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel
8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
2 L Crème liquide U.H.T
100 g Sucre glace
300 g Copeaux de chocolat

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.
- Monter la crème liquide froide en chantilly avec le sucre glace et la répartir à l'aide d'une poche à douille sur la crème dessert.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec les copeaux de chocolat.