

Crème dessert au caramel et au pop-corn
Pour !48 portions



- 1 sachet(s) de 800 g de Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson alsac Professionnel
4 Lait 1/2 écrémé U.H.T
750 g de Carambar
500 g Pop-corn salé

Faire fondre les carambars et répartir dans des ramequins.

- Délayer la préparation Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson alsac Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaisseur 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 minimum 1 heure.
- Décorer avec le pop-corn au moment de servir.