

Crème dessert au caramel et au speculoos
Pour !48 portions



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

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 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.
- Réservoir au frais minimum 1 heure.
- Broyer les Speculoos et répartir sur la crème dessert.