

Crème dessert au caramel et au speculoos
96 portions



1. 1,6 kg Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel
8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
1 kg Speculoos

Délayer la préparation Crème Dessert au Caramel Beurre Salé 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 minimum 1 heure.
- Broyer les Speculoos et répartir sur la crème dessert.