

Crème renversée Bio au caramel
Pour !48 portions



- 1 sachet(s) de 480 g de Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
220 g de Sauce Caramel liquide alsa Professionnel

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant.
Répartir dans des ramequins. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
Renverser les crèmes et napper généreusement de Sauce Caramel liquide alsa Professionnel.