

Crème renversée Bio au caramel
96 portions



1. 960 g de Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
8 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
440 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.