

Duo de crèmes dessert : vanille et chocolat  
96 portions



1. 720 g Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel  
960 g Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel  
8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T  
310 g Copeaux de chocolat

Délayer la préparation Crème Dessert au Chocolat alsa Professionnel dans la moitié du 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.
- Renouveler la même préparation avec la Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel avec le lait restant.
- Répartir dans des ramequins la crème dessert chocolat, puis la crème dessert vanille bourbon par dessus.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec les copeaux de chocolat.