

Pot de Crème au Caramel Bio Brisure de Bretzel
96 portions



1. 1,28 kg de Pot de Crème au Caramel Bio alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L de crème liquide U.H.T bio
460 g de bretzels ancel

Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.

Verser doucement la préparation alsa Professionnel dans le liquide bouillant.

Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.

Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins.

Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Garnir de brisures de Bretzels pour apporter une touche croustillante et légèrement salée.