

Pot de crème au chocolat Bio Coco
96 portions



1. 1,04 kg de Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L de crème liquide U.H.T bio
480 g de noix de coco râpée bio

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange.
Revenir à ébullition tout en remuant.
Répartir dans des ramequins.
Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
Démouler et poudrer de noix de coco râpée et servir.