

Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois
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
1 L de crème liquide U.H.T bio montée en chantilly
300 g de Sauce Dessert Café ou Chocolat 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 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.
Garnir d'une pointe de chantilly et d'un filet de Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel.