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.