

Pot de Crème au chocolat VEGAN
100 portions



1. **POT DE CRÈME AU CHOCOLAT VEGAN**

4 L de Lait végétal au choix (amande, soja, avoine, coco, riz)
4 L de Préparation végétale 31% MG
1600 g (2 étuis de 800 g) de Pot de Crème au Chocolat alsa Professionnel

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation pour pot de crème au chocolat alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Verser dans des verrines. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

2. **FINITION**

500g de Noisettes

Parsemer de noisettes pour la décoration.