# CRÈME DESSERT À LA VANILLE BOURBON SANS CUISSON

Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.
A l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture onctueuse.
48 portions.

Etui de 720 g

DLUO : 15 mois

### *MISE EN OEUVRE*

Dosage : 1 sachet de 720g pour 4L de lait 1/2 écrémé froid.
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après complet refroidissement.
Préparation de la crème dessert la veille :
Après l'étape 2, filmer au contact pour éviter la formation d'une peau puis réserver au frais. Mélanger la crème à l'aide d'un fouet. Répartir dans des ramequins avant de servir.

### *AVANTAGES*

Clean label : sans colorants artificiels et sans conservateurs.
Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.
Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.