ENTREMETS-FLAN AU CHOCOLAT

Source de calcium grâce à sa recette enrichie en minéraux de lait.
Texture douce et savoureuse.
100 portions.

Etui de 1,1 kg

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 1,1kg pour 10L de lait 1/2 écrémé.
1) Porter le lait à ébullition.
2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des flans au frais : 48 h.
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).
Rendement élevé pour un coût portion très économique.