FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT

Etui de 1,1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Texture ferme, lisse et fondante.
76 portions.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 1,1 kg pour 4L de lait 1/2 écrémé.
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition. Laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
3) Verser le mélange dans un moule beurré. Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C. Servir après complet refroidissement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Une façon simple, efficace et pratique de varier vos desserts sur la carte.