Flan sans cuisson Vanille Halloween
96 portions

1. 1 sachet(s) de Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel
   8 L de lait ½ écrémé à température ambiante (20°C min)
   200 g de chocolat noir de couverture

   Délayer la préparation pour Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel dans le lait à température ambiante avec un fouet.
   Homogénéiser au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixer dans le fond pour éviter les bulles.
   Répartir dans des ramequins ou petits moules graissés. Réserver 1 heure en cellule de refroidissement ou 2 heures au réfrigérateur.
   Faire fondre le chocolat, homogénéiser puis verser dans une poche à douille très fine. Sur une feuille de papier sulfurisé, réaliser de petites toiles d'araignée. Garder au frais.
   Démouler les flans sur assiette. Disposer les petites toiles d'araignée en chocolat sur le dessus.
   Ajouter éventuellement de petits bonbons d'Halloween autour.