

Flan Vanille & Caramel
96 portions



1. 1 sachet de 1,2 kg de Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel
8 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé à température ambiante (20°C min)
400 g de Sauce Caramel alsa Professionnel

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 mixeur 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.

Démouler les flans sur assiette. Parsemer le dessus et l'assiette de Sauce Caramel alsa Professionnel.

Ajouter éventuellement des petits éclats de caramel autour.