

# CRÈME DESSERT À LA VANILLE ET AUX ÉCLATS DE COOKIES

96 portions



1. 1,44 kg Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel  
8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T  
1,5 kg Cookies aux pépites de chocolat

Délayer la Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.

- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec des éclats de cookies.