

## Les différentes préparations avec la crème JOCK Chocolat :

### Bouillie pour enfants :

4 à 5 cuillères à soupe de farine JOCK.

### Crème légère :

5 cuillères à soupes de farine JOCK.

### Crème anglaise:

7 cuille res a soupe de farine JOCK.

### Crème dessert :

8 cuille res a soupe de farine JOCK.

### Crème pâtissière :

9 a 10 cuille res a soupe de farine JOCK.

### Crème à démouler :

11 a 12 cuille res a soupe de farine JOCK.

### Préparation :

Versez dans une casserole la quantité utile de cre me JOCK, de layer-la dans 1 2 litre de lait froid. Portez a e bullition, puis faites cuire a petit feu deux minutes en remuant sans arre t.

Versez lentement dans le re cipient de votre choix.

A ne placer au re frige rateur qu'apre s complet refroidissement.

