

DV A 1834  
DESSERT PARFAIT QUI PLAÎT A TOUS

# FLAN HABI

LE PLUS FIN DES DESSERTS  
POUR  
PRÉPARER  
FLAN  
&  
GLACES

## MODE D'EMPLOI

Délayer rapidement le produit dans un demi litre de lait, faire chauffer et laisser bouillir 4 minutes.

Ne rien ajouter et ne pas passer au four.

Verser dans des timbales ou dans un plat, laisser refroidir complètement. Le FLAN alors aura pris consistance et pourra être servi.

On peut caraméliser, ce qui donnera au FLAN un goût très apprécié.

GOUT

## VANILLE

DOSE POUR 1/2 L. DE LAIT

## LÉGER - SAVOUREUX - DIGESTIF

La simplicité et la rapidité de préparation de ce délicieux flan le feront préférer à tout autre dessert. Le mode d'emploi est simple. **Faire bouillir pendant 3 à 4 minutes et laisser refroidir.**

On peut le caraméliser au moment de servir. HABI vend en petits flacons, du caramel tout préparé. Si ce flan se sert dans des timbales, verser le caramel sur le dessus sans démouler, si au contraire on le présente à table sous forme renversée, couvrir le dessert démoulé au moyen du caramel.

## CRÈME GLACÉE

Le Flan Habi est idéal pour la préparation de crèmes glacées, son onctuosité le fait préférer à tout produit connu à ce jour. La comparaison convaincra le consommateur. Pour la crème glacée seulement, on peut ajouter, selon goût, un jaune d'œuf par demi-litre de lait.

Je déclare que le FLAN HABI est composé exclusivement de substances nutritives et qu'il répond aux exigences de la loi.

Il intervient utilement dans le cours des régimes et des convalescences.

100 grammes Flan Habi (nature) dégagent 400 calories.

100 — Lait — 70

M. DUJYX

Expert chimiste honoraire de l'État