

Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur
93 portions



1. 400 g Mousse Speculoos alsa Professionnel
480 g Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel
2 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
400 g Speculoos

Monter au batteur la préparation Mousse Speculoos alsa Professionnel avec 1 L de lait froid 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

- Répéter la même opération avec la préparation Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel avec le litre restant de lait.
- À l'aide d'une poche à douille, dresser la mousse au chocolat dans des verrines et pocher la mousse speculoos par dessus.
- Réserver au frais au moins 90 minutes.
- Décorer avec des brisures de speculoos.