

Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur  
Pour 193 portions



1. 1 sachet(s) de 400 g de Mousse Speculoos alsa Professionnel  
1 sachet(s) de 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.