

Entremets Speculoos
Pour !43 portions



1. 1 L Lait 1/2 écrémé U.H.T

1 sachet(s) de 400 g de Préparation pour Mousse Spéculoos alsac Professionnel
1 kg Génoise

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur.

- Incorporer la préparation Mousse Speculoos alsac Professionnel dans le lait.
- Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- Dresser dans un moule, sur la génoise.
- Réserver au frais au moins 90 minutes.