

Entremets Speculoos
86 portions



1. 2 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
800 g Mousse Speculoos alsa Professionnel
2 kg Génoise

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

- Incorporer la préparation Mousse Speculoos alsa 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.