

Finger Chocolat Caramel  
Pour 100 portions



## 1. **MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO**

1,2 kg Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel  
3 L Crème liquide U.H.T bio  
1 L Lait 1/2 écrémé U.H.T  
100 rectangles de fondant réalisés avec Fondant au Chocolat alsa Professionnel

- Verser la crème et le lait bien froid (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.
- Monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée.
- Dresser à la poche munie d'une douille « Saint- Honoré » sur les rectangles de fondant au chocolat.
- Réserver au frais.

## 2. **ASTUCES**

Décorer vos fingers et vos assiettes de points de différentes tailles réalisés avec la Crème dessert au Caramel beurre salé à froid alsa Professionnel et dresser à l'aide d'une pipette.  
Pour un dessert 100% Bio, réaliser une recette traditionnelle de fondant au chocolat Bio ou utiliser des fondants au chocolat surgelés Bio.