

Mousse au Chocolat façon Orangette
Pour !60 portions



1. MOUSSE

1 sachet(s) de 650 g de préparation pour **Mousse Noire au Chocolat alsac Professionnel**
1 L de lait demi-écrémé
300 g d'amandes effilées
200 g de sucre glace
Arôme naturel Orange Zeste Sébalcé.

Mélanger les amandes avec le sucre glace puis faire caraméliser dans une poêle. Ajouter 2,5 g d'Arôme naturel Orange Zeste Sébalcé, laisser refroidir, émietter grossièrement et réserver.

Préparer la mousse au chocolat : verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour mousse, et mélanger.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maxi.

Ajouter délicatement les amandes caramélisées émiettées et 2,5 g d'Arôme Orange Zeste. Réserver une partie des amandes pour la décoration.

Transférer dans une poche à douille, remplir des petites verrines.

Décorer avec des zestes d'orange et quelques éclats d'amandes caramélisées.

Réserver au frais au moins 90 minutes.