

Mousse Café façon Cappuccino
Pour 170 portions



1. 1 sachet(s) de 500 g de préparation pour **Mousse au Café alsa Professionnel**
1 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé froid
2 sachet(s) de 245 g de préparation pour **Tiramisu alsa Professionnel**
2 L de crème liquide UHT à température ambiante
30 g de cacao amer en poudre

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour **Mousse au Café alsa Professionnel**.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans des tasses transparentes jusqu'à 4 cm du bord. Tapoter délicatement sur le plan de travail. Réserver au frais.

Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour **Tiramisu alsa Professionnel**. Monter au batteur à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes.

Répartir dans les tasses par-dessus la mousse café, à ras du bord, tapoter à nouveau.

Saupoudrer délicatement de cacao en poudre et mettre au frais au moins 90 minutes avant de servir.

2. **ASTUCE**

La crème tiramisu peut être remplacée par une chantilly.