

Tartelette tout chocolat Bio et pralin grain  
100 portions



1. 1,2 kg de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel  
4 L de crème liquide U.H.T bio  
100 de fonds de tartelettes bio au cacao  
250 g de pralin en grain

Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.

Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.

Dresser à la poche dans les fonds de tartelettes bio au cacao.

Réserver au frais et parsemer de pralin en grain avant de servir.