

Verrine Chocolat Framboise
Pour 120 portions



1. **MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO**

1,2 kg Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
4 L Crème liquide U.H.T bio
120 disques de fondant réalisés avec Fondant au Chocolat alsa Professionnel
3,5 Kg de Framboises fraîches

- 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 à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée.
- Placer un disque de Fondant au Chocolat alsa Professionnel au fond des verrines.
- Disposer des framboises sur le pourtour puis dresser à la poche une rosage de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel.
- Réserver au frais.

2. **ASTUCES**

A la place des disques de fondant au chocolat, réaliser des dés afin d'éviter les chutes de produit pour une préparation « zéro gaspillage alimentaire ».

Pour un dessert 100% Bio, réaliser une recette traditionnelle de fondant au chocolat Bio ou utiliser

des fondants au chocolat surgelés Bio.