

Verrine Chocolat Framboise  
Pour !30 portions



## 1. MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO

1 sachet(s) de 300 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsal Professionnel  
1 L Crème liquide U.H.T bio  
30 disques de fondant réalisés avec Fondant au Chocolat alsal Professionnel  
875 g de Framboises fraîches

- Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsal Professionnel, puis mélanger.
- Monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée.
- Placer un disque de Fondant au Chocolat alsal Professionnel au fond des verrines.
- Disposer des framboises sur le pourtour puis dresser à la poche une rosage de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsal Professionnel.
- Réservoir 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.