

Verrine mangue chocolat blanc et croustillant de canistrelli
100 portions



1. **MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC**

1 kg de Mousse au Chocolat Blanc alsa Professionnel
2 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T

Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour mousse au chocolat blanc alsa Professionnel. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

2. **DRESSAGE**

500 g de Mangue au sirop
1 kg de Sauce Mangue Abricot alsa Professionnel
600 g de Canistrelli

Au moment de servir, déposer quelques dés de mangues. Parsemer de biscuits concassés et napper de Sauce Mangue-Abricot alsa Professionnel.