

Verrine Mousse au Chocolat et Crumble
Pour !100 portions



1. CRUMBLE

700 g de Crumble alsa Professionnel
250 g de beurre

- 1) Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve d'un batteur puis y ajouter le beurre découpé en morceaux.
- 2) Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
- 3) Répartir les fruits dans le moule puis y verser le mélange.
- 4) Faire cuire environ 20 minutes au four à 180°C.

2. MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR

2 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
960 g de Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel

- 1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel.

- 2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- 3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

3. ***FINITION***

Chantilly

Pralin

Noisettes

Repartir une couche de crumble dans les verrines puis dresser à la poche la Mousse au Chocolat jusqu'à la surface et décorer de chantilly, noisettes et pralin.