





## Spéculez sur une valeur sûre ! La 1<sup>ère</sup> préparation pour mousse speculoos du marché !

Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, *alsa Professionnel* a mis au point de **délicieuses mousses aux goûts variés et ultra rapides à mettre en œuvre.**

Parmi elles, découvrez la nouvelle **Mousse Speculoos *alsa Professionnel*** : une divine mousse aux saveurs gourmandes et authentiques, qui apporte un moment réconfortant, comme seul le biscuit speculoos peut le faire.

La **Mousse Speculoos *alsa Professionnel*** est **sans matière grasse hydrogénée, sans conservateurs, sans arômes ajoutés et sans colorants artificiels.**

**Un indispensable sur la carte des desserts !**

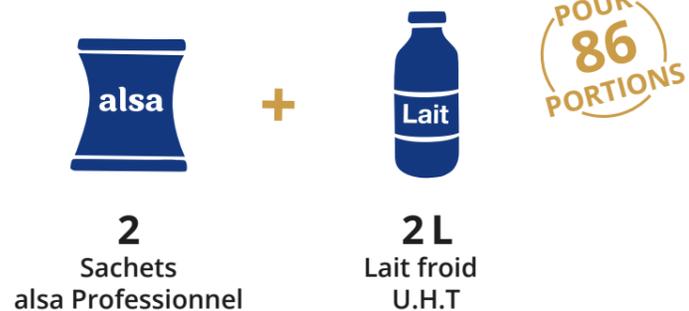
**NOUVEAU**



800 g = 86 portions de 80 ml



### FACILE À PRÉPARER



**2**  
Sachets  
**alsa Professionnel**

**2 L**  
Lait froid  
U.H.T

### LES + PRODUITS



**Goût 100% issu du biscuit speculoos**



**Conformes au GEMRCN**



**Convient aux végétariens**



**FABRIQUÉ EN FRANCE\***

\*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE  
1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.  
Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus non limitée.

## Entremets Speculoos

### INGRÉDIENTS (86 pers.)

2 L Lait 1/2 écrémé U.H.T  
800 g **Mousse Speculoos *alsa Professionnel***  
2 kg Génoise

### MODE OPÉRATOIRE

- Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur.
- Incorporer la préparation **Mousse Speculoos *alsa Professionnel*** dans le lait.
- Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- Dresser dans un moule, sur la génoise.
- Réserver au frais au moins 90 minutes.

**0,20€**  
coût/portion



**0,14€**  
coût/portion

## Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur

### INGRÉDIENTS (93 pers.)

400 g **Mousse Speculoos *alsa Professionnel***  
480 g **Mousse au Chocolat Douceur *alsa Professionnel***  
2 L Lait 1/2 écrémé U.H.T  
400 g Speculoos

### MODE OPÉRATOIRE

- Monter au batteur la préparation **Mousse Speculoos *alsa Professionnel*** avec 1 L de lait froid 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- Répéter la même opération avec la préparation **Mousse au Chocolat Douceur *alsa Professionnel*** avec le litre restant de lait.
- À l'aide d'une poche à douille, dresser la mousse au chocolat dans des verrines et pocher la mousse speculoos par dessus.
- Réserver au frais au moins 90 minutes.
- Décorer avec des brisures de speculoos.



# La gamme des mousses alsa Professionnel

Un large choix de mousses  
faciles et rapides à préparer :

- ✓ Ajout d'un seul ingrédient : du lait.
- ✓ 7 minutes de mise en œuvre  
+ 90 minutes de prise au froid.
- ✓ Rendement élevé : de 50 à 124 portions.

## Mousses au chocolat



**Mousse au Chocolat  
Gourmande Bio**  
Boîte 600 g  
50 portions



**Mousse au  
Chocolat Douceur**  
Boîte 960 g  
100 portions



**Mousse au  
Chocolat Noire**  
Boîte 1,3 kg  
100 portions



**Mousse au  
Chocolat Blanc**  
Boîte 1 kg  
112 portions



**Mousse  
Chocolat Noisette**  
Boîte 1,2 kg  
124 portions

## Mousses aux fruits



**Mousse  
à la Framboise**  
Boîte 860 g  
100 portions



**Mousse  
Fraîse**  
Boîte 860 g  
108 portions



**Mousse  
saveur Citron**  
Boîte 800 g  
100 portions



**Mousse  
à la Mangue**  
Boîte 760 g  
100 portions



**Mousse  
Noix de Coco**  
Boîte 900 g  
106 portions

## Mousse décor



**Mousse  
Décor**  
Boîte 800 g  
112 portions

## Mousses gourmandes



**Mousse  
parfum Caramel**  
Boîte 1 kg  
100 portions



**Mousse  
Café**  
Boîte 1 kg  
106 portions



**Mousse  
Cappuccino**  
Boîte 820 g  
112 portions



**Mousse  
saveur Nougat**  
Boîte 900 g  
112 portions



**Mousse saveur  
Crème Brûlée**  
Boîte 1 kg  
112 portions



**Mousse  
Praliné**  
Boîte 1 kg  
100 portions

alsa Professionnel est une marque de l'entreprise

**Condifa**