

Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur
Pour !93 portions



- 1 sachet(s) de 400 g de Mousse Speculoos alsa Professionnel
- 1 sachet(s) de 480 g Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel
- 2 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 400 g Speculoos

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.