Entremets façon Opera
Pour !1 "cadre" 40x60 - !60 portions de 9x4 cm

1. ***SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ***

   500 g d'eau
   100 g sucre
   10 g **extrait de café Sébalcé**

   Mélanger le tout ensemble et réserver.

2. ***MOUSSE AU CAFÉ***

   1 L de lait ½ écrémé froid
   1 sachet(s) de 500 g de **préparation pour Mousse au Café alsa Professionnel**

   Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Café alsa Professionnel.
   Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

3. ***MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR***

1 L de lait ½ écrémé froid
1 sachet(s) de 480 g de préparation pour **Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel**

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

2 génoise 40×60 épaisseur 8 mm

Dans un cadre 40×60 déposer une feuille de biscuit génoise puis l'imbiber avec le sirop café à l'aide d'un pinceau. Répartir par-dessus la Mousse au Café alsa Professionnel. Disposer ensuite une autre feuille de génoise et répéter l'opération avec le restant du sirop café puis la moitié de la Mousse Chocolat Douceur alsa Professionnel. Pocher le restant de mousse à l'aide d'une douille Saint-Honoré. Réserver au frais pendant 2 heures à 4°C. Retirer le cadre puis couper 4 bandes de 9 cm de largeur dans le sens horizontale. Puis dans chaque bande découper 15 parts individuelles de 4 cm.