Finger Chocolat Caramel
Pour !25 portions



1. ***MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO***

1 sachet(s) de 300 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
750 mL de Crème liquide U.H.T bio
250 mL de Lait 1/2 écrémé U.H.T
25 rectangles de fondant réalisés avec 1,5 sachet(s) de 520 g de Fondant au Chocolat alsa Professionnel

• Verser la crème et le lait bien froid (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.
• Monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée.
• Dresser à la poche munie d'une douille « Saint- Honoré » sur les rectangles de fondant au chocolat.
• Réserver au frais.

2. ***ASTUCES***

Décorer vos fingers et vos assiettes de points de différentes tailles réalisés avec la Crème dessert au Caramel beurre salé à froid alsa Professionnel et dresser à l'aide d'une pipette.
Pour un dessert 100% Bio, réaliser une recette traditionnelle de fondant au chocolat Bio ou utiliser

des fondants au chocolat surgelés Bio.