

Mousse trois Chocolats  
70 portions



1. 1 sachet(s) de 650 g de préparation pour **Mousse Noire au Chocolat alsa Professionnel**  
1 sachet(s) de 480 g de préparation pour **Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel**  
1 sachet(s) de 500g de préparation pour **Mousse au Chocolat Blanc alsa Professionnel**  
3 L de lait demi-écrémé  
Copeaux de chocolat noir en décoration

Préparer la **Mousse Noire au Chocolat alsa Professionnel** : verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour mousse et mélanger.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale. Transférer dans une poche à douille.

Verser dans le fond des verrines, à 1/3 de la hauteur, tapoter sur le plan de travail et mettre au frais.

Procéder de la même façon pour les deux autres mousses, en commençant par la **Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel** puis en poursuivant avec la **Mousse au Chocolat Blanc alsa Professionnel**.

Réserver les verrines au frais au moins 90 minutes avant de servir.

Au moment de servir, ajouter sur le dessus des copeaux de chocolat noir.

## 2. **ASTUCE**

Remplacer les copeaux de chocolat par un peu de cacao non-sucré en poudre.