

Mousse trois Chocolats
Pour !70 portions



- 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.