Mousse trois Chocolats
Pour !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.