

Verrine façon streusel au chocolat, crème carambar
Pour !100 portions



1. **STREUSEL**

1 sachet(s) de 700 g de Crumble alsa Professionnel
250 g de beurre Doux

Verser la préparation alsà dans la cuve d'un batteur puis y ajouter le beurre découpé en morceaux. Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide. Cuire sur une plaque au four à 180°C pendant 20 min. Laisser refroidir et concasser grossièrement.

2. **MOUSSE CHOCOLAT DOUCEUR**

1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T
1 sachet(s) de 480 g de Mousse au Chocolat Douceur alsà Professionnel

Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsà. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

3. CRÈME CARAMBAR

30 carambars
500 mL de crème liquide U.H.T

Dans une casserole, faire chauffer à petit feu la crème avec les carambars. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Bien faire refroidir.

4. FINITON

100 Carambars

Saupoudrer les verrines mousse chocolat avec du crumble et une pointe de crème Carambar. Décorer avec un Carambar entier.