

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 alsa 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 alsa Professionnel

Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa. 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.