

Verrines Crème dessert à la Vanille Bourbon & Mousse à la Fraise
Pour 196 portions



1. **CRÈME DESSERT À LA VANILLE BOURBON**

1 sachet(s) de 720 g de **Crème Dessert vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel**
4 L de lait demi-écrémé

Délayer la préparation pour Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.

Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.

Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.

Répartir dans des ramequins.

2. **MOUSSE À LA FRAISE**

2 L de lait demi-écrémé

2 sachet(s) de préparation pour Mousse à la Fraise alsa Professionnel

500 g de fraises

Mélanger le lait froid avec la préparation pour Mousse à la Fraise alsa Professionnel dans la cuve

d'un batteur. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale, puis transférer dans une poche à douille.

Pocher la mousse fraise sur la crème dessert à la Vanille Bourbon.

Décorer avec une demi-fraise.