

Verrines façon Banoffee
Pour 140 verrines



1. **CRUMBLE**

1 sachet(s) de **préparation pour Crumble alsa Professionnel**
250 g de beurre

Dans la cuve d'un batteur ajouter le beurre découpé en morceaux et la préparation pour Crumble alsa Professionnel.

Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.

Repartir sur une plaque avec un papier sulfurisé.

Faire cuire environ 15 minutes au four à 160°C.

2. **CRÈME DESSERT AU CAMEL BEURRE SALÉ**

1 L lait ½ écrémée U.H.T.

200 g **Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson alsa Professionnel**

Délayer la préparation Crème Dessert au Caramel Beurre Salé 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.

Réserver au frais minimum 1 heure.

3. **MOUSSE SPECULOOS**

1 sachet(s) de préparation pour **Mousse Speculoos alsa Professionnel**
1 L lait ½ écrémée U.H.T.

Monter au batteur la préparation Mousse Speculoos alsa Professionnel avec 1 L de lait froid 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

4. **BANANE**

Environ 10 bananes

5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crumble émietté dans le fond des verrines. Ajouter ensuite à l'aide d'une poche la Crème Dessert Caramel au Beurre Salé alsa Professionnel. Couper de fines lamelles de banane et les placer sur le tour de la verrine, puis dresser la Mousse Speculoos alsa Professionnel.