Verrines mousse framboise et Speculoos
Pour !50 portions



1. ***MOUSSE FRAMBOISE ET SPECULOOS***

1 sachet(s) de préparation pour **Mousse alsa Professionnel**
1 L d’eau
1000 g de spéculoos

Dans la cuve du batteur, au fouet, verser l’eau froide puis y incorporer la préparation pour Mousse alsa Professionnel.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans des verrines la moitié de la mousse, disposer des brisures de spéculoos puis rajouter l’autre moitié en répétant la procédure avec le spéculoos. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.