Verrines Mousse Pistache & Crème au Chocolat
Pour !96 portions



1. ***CRÈME DESSERT***

   1 sachet(s) de 960 g de **Crème Dessert au Chocolat sans cuisson alsa Professionnel**
   4 L de lait demi-écrémé

   Délayer la préparation Crème Dessert au Chocolat 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 PISTACHE***

   2 L de lait demi-écrémé

2 sachet(s) de **préparation pour Mousse saveur Pistache alsa Professionnel**
40 gr de copeaux de chocolat

Mélanger le lait froid avec la préparation pour Mousse saveur Pistache 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 pistache sur la crème dessert.