Duo de Mousses Choco Mangue (manger-main)
100 assiettes

1. ***MOUSSE AU CHOCOLAT***

1 sachet(s) de 480 g de Mousse au Chocolat Douceur alsa Professionnel
90 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
1 L Lait 1/2 écrémé U.H.T

Mélanger la Gélatine bovine instantanée Sébalcé avec la boîte complète de préparation pour mousse au chocolat. Verser le lait à température ambiante (20-25°C). Mélanger le tout au fouet. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 2 minutes à vitesse maximale. Déposer rapidement l'appareil dans un bac gastronome, un moule ou un cadre légèrement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et réserver au frais minimum 1h30 avant de découper en forme de cube à la taille désirée.

2. ***MOUSSE À LA MANGUE***

1 sachet(s) de 380 g Mousse à la mangue alsa Professionnel
90 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
1 L d'eau

Mélanger la Gélatine bovine instantanée Sébalcé avec la boîte complète de préparation pour mousse au chocolat. Verser l'eau à température ambiante (20-25°C). Mélanger le tout au fouet. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 2 minutes à vitesse maximale. Déposer rapidement l'appareil dans un bac gastronome, un moule ou un cadre légèrement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et réserver au frais minimum 1h30 avant de découper en forme de cube à la taille désirée.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Alterner les cubes de mousse au chocolat et de mousse à la mangue sur une assiette.