Verrine Chocolat Framboise
30 portions

1. ***MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO***

1 sachet(s) de 300 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
1 L Crème liquide U.H.T bio
30 disques de fondant réalisés avec Fondant au Chocolat alsa Professionnel
875 g de Framboises fraîches

• Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.
• Monter au batteur à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée.
• Placer un disque de Fondant au Chocolat alsa Professionnel au fond des verrines.
• Disposer des framboises sur le pourtour puis dresser à la poche une rosage de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel.
• Réserver au frais.

2. ***ASTUCES***

A la place des disques de fondant au chocolat, réaliser des dés afin d'éviter les chutes de produit pour une préparation « zéro gaspillage alimentaire ».
Pour un dessert 100% Bio, réaliser une recette traditionnelle de fondant au chocolat Bio ou utiliser

des fondants au chocolat surgelés Bio.