

Verrines Choco-Cappuccino
Pour 60 portions



1. **CRUMBLE**

½ sachet(s) de 700 g de **Crumble alsa Professionnel**
125 g de beurre mou

Verser la préparation pour **Crumble alsa Professionnel** dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le beurre découpé en morceaux.

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

Répartir la pâte obtenue sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille siliconée.

Faire cuire 15 min à 180°C (la pâte est encore molle), laisser refroidir puis émietter.

2. **CREME DESSERT AU CHOCOLAT**

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

Délayer la préparation pour **Crème au Dessert Chocolat sans cuisson alsa Professionnel** dans

4 litres de lait avec un fouet. Laisser épaissir à température ambiante pendant 10 min.
Mélanger vivement la crème dessert au fouet pour lisser la texture.
Répartir dans des verrines. Ajouter 1 gros centimètre de brisures de pâte à crumble.
Mettre au réfrigérateur.

3. **MOUSSE CAPPUCINO**

1 sachet(s) de 400 g de **Mousse Cappuccino alsa Professionnel**
1 L de lait demi-écrémé froid
100 g de chocolat noir.

Verser le dernier litre de lait dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour **Mousse Cappuccino alsa Professionnel**.

Monter 2 min à petite vitesse puis 5 min à grande vitesse.

Dresser à la poche dans chaque verrine.

Ajouter quelques éclats de chocolat haché.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

4. **ASTUCE**

Remplacer la Mousse Cappuccino par une Mousse Café.