

Verrines façon Poire Belle-Hélène
pour 30 verrines



1. **CRUMBLE**

230 g de **préparation pour Crumble alsa Professionnel**
80 g de beurre

Dans la cuve d'un batteur ajouter le beurre découpé en morceaux et la préparation pour Crumble alsa Professionnel.

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

Repartir sur une plaque avec un papier sulfurisé.
Faire cuire environ 15 minutes au four à 160°C.

2. **MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO**

1 sachet(s) de 300 g de **Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel**
1 L de crème liquide bio à 30% de M.G. froide

Dans la cuve du batteur, verser la crème liquide froide y incorporer la préparation pour Mousse au

Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel puis mélanger.
Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
Transférer dans une poche à douille.

3. **MONTAGE & FINITION**

30 petites poires entières
60 g de **Sauce Dessert Chocolat alsa Professionnel**

Déposer dans les verrines du Crumble alsa Professionnel puis dresser à la poche de belles rosaces de Mousse au Chocolat Gourmande Bio.

Disposer sur le dessus les petites poires entières et finir avec de la Sauce Dessert Chocolat alsa Professionnel.