Verrines Litchi-Framboise et Coco
100 portions

1. 2 sachet(s) de 360 g de Pot de Crème saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel
   2 + 1 litres de lait ½ écrémé
   2 litres de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG
   200 framboises surgelées
   1 sachet(s) de 450 g de Mousse Noix de Coco alsa Professionnel quelques pétales de fleurs séchées comestibles.

   Porter 2 litres de lait et la crème à ébullition.
   Verser la préparation de Pot de Crème saveur Framboise-Litchi alsa Professionnel dans les liquides bouillants, mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution.
   Répartir la préparation dans des verrines. Mettre au frais 1 h.
   Préparer la mousse coco : mélanger le lait froid avec la préparation de Mousse Noix de Coco alsa Professionnel dans la cuve d'un batteur. Monter au batteur 2 min à petite vitesse, puis 5 min à vitesse maximale, transférer dans une poche à douille.
   Sortir les framboises du congélateur, les couper en 2 et « coller » 4 moitiés sur la paroi des verrines.
   Répartir la mousse coco dans les verrines, par-dessus la crème framboise-litchi et les framboises.
   Mettre au frais au minimum 90 min.
   Au moment de servir, saupoudrer de quelques fleurs séchées.

2. ***ASTUCE***

Les pétales peuvent être remplacés par 1 framboise.