Mousse au Chocolat façon Orangette

Pour 60 portions

Ingrédients :

- 1 sachet de 650 g de préparation pour Mousse Noire au Chocolat alsa Professionnel
- 1 L de lait demi-écrémé
- 300 g d'amandes effilées
- 200 g de sucre glace
- Arôme naturel Orange Zeste Sébalcé

Mise en œuvre :

Mélanger les amandes avec le sucre glace puis faire caraméliser dans une poêle.

Ajouter 2,5 g d'Arôme naturel Orange Zeste Sébalcé, laisser refroidir, émietter grossièrement et réserver.

Préparer la Mousse au Chocolat alsa Professionnel : verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour mousse, et mélanger.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à grande vitesse.

Ajouter délicatement les amandes caramélisées émiettées et 2,5 g d'Arôme Orange Zeste. Réserver une partie des amandes pour la décoration.

Transférer dans une poche à douille, remplir des petites verrines.

Réserver au frais au moins 90 minutes.