FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Mousse au chocolat façon liégeois

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Mousse noire au chocolat en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065764
1	Mousse blanche décor en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065752
PM	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383
PM	Biscuits concassés Biscoff en sachet 750 g LOTUS	0012598
2.3 litres	Crème liquide	~
2 litres	Eau	~
2 litres	Lait	~

Étapes de préparation

1. Réalisation de la mousse au chocolat noir :
2. Disposer dans la cuve d'un batteur, 2 L de lait et la préparation pour mousse chocolat. Mélanger au fouet à petite vitesse puis battre à grande vitesse 5 minutes.
3. Réalisation de la mousse blanche :
4. Verser 2 L d'eau et 2,3 L de crème dans la cuve d'un batteur et y incorporer l'étui de 1 kg de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 3 minutes à vitesse maximale.
5. Montage des verrines :
6. Garnir vos poches pâtissières de mousse. Commencer avec la mousse au chocolat

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

6. et terminer par la mousse blanche.
7. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.
8. En finition, ajouter de la brisure de Spéculoos et du cacao en poudre.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation