

Mousse au caramel beurre salé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.225	Mousse au caramel beurre salé en boîte 900 g	0283956
10 PCE	Tulipe chocolat 22,5 g JEAN DUCOURTIEUX	0005206
0.5	Lait	~
PM	Praliné grains en sachet 1 kg CACAO BARRY	0092907

Étapes de préparation

- 1 Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Caramel Beurre Salé Elsa Professionnel.
- 2 Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans des petites coupelles gauffrées au chocolat.
- 3 Réserver au frais au moins 90 minutes.
- 4 Décorer avec un peu de praliné grains