

## Tartelette tout chocolat bio et pralin grain



### Ingrédients (pour 25 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Mousse au chocolat BIO en boîte 600 g ALSA	0232290
1	crème liquide U.H.T bio	~
25 PCE	fonds de tartelettes bio au cacao	~
0.063	pralin en grain	~

### Étapes de préparation

- 1 Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.
- 2 Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
- 3 Dresser à la poche dans les fonds de tartelettes bio au cacao.
- 4 Réserver au frais et parsemer de pralin en grain avant de servir

### Astuce du chef

La Mousse au Chocolat Gourmande alsa est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout d'un seul ingrédient : de la crème. La promesse de gourmandise est au rendez-vous avec un beau visuel et de belles notes de chocolat. Pratique pour renouveler régulièrement votre carte des desserts et régalez vos convives !  
Produit fabriqué en France.