

Mousse caramel aux pralines GEMRCN



Ingrédients (100 personnes)

Quantité	Unité	Nom
1.00	kg	Alsa Mousse au Caramel 8 l
650.00	g	Alsa Crème anglaise express 10 l
7.00	l	Lait 1/2 écrémé U.H.T
750.00	g	Pralines d'Orléans

Préparation

CREME ANGLAISE:

Porter le lait à ébullition.
Incorporer la préparation pour CREME ANGLAISE EXPRESS ALSA à l'aide d'un fouet.
Refroidir rapidement.

MOUSSE CAMEL:

Dans la cuve d'un batteur, délayer la MOUSSE AU CAMEL ALSA dans le lait froid.
Monter 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Remplir les coupes avec un peu de CREME ANGLAISE EXPRESS ALSA.
Pocher à l'aide d'une douille cannelée la MOUSSE AU CAMEL ALSA et parsemer de Pralines d'Orléans.

Réserver au frais pendant 90 minutes au minimum et servir.