Recettes PROESPUMA à CHAUD

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Mousse chocolat chaude Alpaco

400 g	**Lait entier UHT**
100 g	**Crème UHT 35%**
25 g	**Proespuma à chaud SOSA**
150 g	**COUVERTURE ALPACO 66%**

Chauffer le lait et la crème, ajouter le Proespuma et mixer.
Verser sur le chocolat fondu. Emulsionner au mixeur.
Charger au siphon.
Conserver au bain Marie pour le servir chaud.