

## Trésor Mousse Chocolat Noir - Pistache

### Mise en œuvre pour 20 desserts

- Détailler à l'emporte pièces 20 cercles de biscuit joconde cacao et les disposer dans le fond de 20 cercles à bavaoais.
- Chemiser chaque cercle sur les  $\frac{3}{4}$  de sa hauteur avec une bande de biscuit joconde cacao.
- Réaliser l'**Entremets Pistache NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi et le mouler dans des moules en Flexipan® d'une hauteur de 3 cm environ. Faire prendre au froid.
- Disposer dans chaque cercle un palet d'entremets pistache.
- Réaliser la **Mousse Noire au Chocolat NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi (250 g de préparation + 0,5 litre de lait bien froid) et garnir chaque cercle. Réfrigérer 1h30.
- En finition, décorer avec quelques fraises et brisures de pistaches.



Accompagnement recommandé : **Sauce Dessert Fraise NESTLÉ Docello™**.

