

## Gourmandise Café - Praliné

### Mise en œuvre pour 20 desserts

- Enrober de caramel des éclats de noisette, réserver.
- Mélanger 125 g de préparation en poudre pour **Mousse au Café NESTLÉ Docello™** avec 125 g de préparation en poudre pour **Mousse au Praliné NESTLÉ Docello™**.
- Ajouter à ce mélange 0,5 litre de lait bien froid, puis procéder selon le mode d'emploi.
- Dans le fond de 20 verrines, répartir les noisettes caramélisées, dresser la Mousse café-praliné à l'aide d'une poche à douille et réfrigérer 1h30.
- En décor, terminer avec quelques éclats de pralines roses.

