



Mousse SMARTIES®

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Réaliser 500 g de nougatine, l'étaler finement et la laisser refroidir.
- Détailler des morceaux de nougatine du gabarit des verrines.
- Réaliser la **Mousse au Chocolat NESTLÉ® SMARTIES®** selon le mode d'emploi (250 g de préparation + 0,5 litre de lait bien froid) et dresser dans les verrines selon l'envie en utilisant des tuiles de nougatine pour séparer les Pépites Chocolatées SMARTIES® de la mousse.
- Réfrigérer 1h30.

