

# FINGER

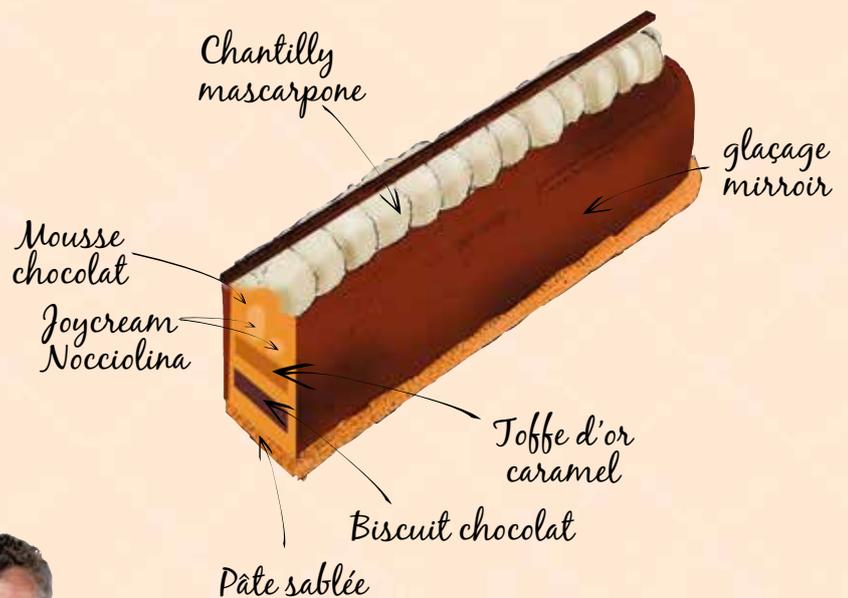


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 24 fingers

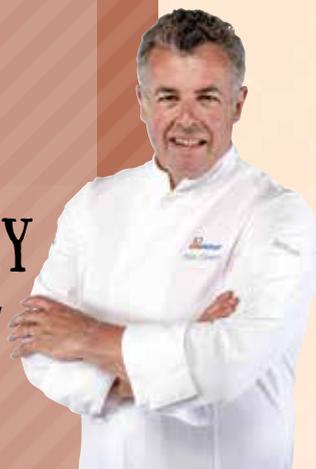
## COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Mousse chocolat - Toffee d'or
- Joycream Nocciolina
- Glaçage miroir
- Chantilly/mascarpone



## MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



# FINGER

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT CHOCOLAT (feuille 60 x 40)

- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 70 g de jaunes d'œufs
- 175 g de sucre
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 40 g de cacao poudre



### PÂTE SABLÉE

- 150 g de beurre
- 185 g de sucre glace
- 25 g de sel
- 65 g de poudre d'amande DISGROUP
- 1 œuf
- 250 g de farine DISGROUP T45

### MOUSSE CHOCOLAT

- 95 g de sucre
- 30 g d'eau
- 1 œuf (50 g)
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 180 g de couverture Réno 72%
- 225 g de crème 35% fouettée DISGROUP



### CHANTILLY MASCARPONE

- 400 g de crème DISGROUP
- 100 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille DISGROUP



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs. L'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs monté. Étaler sur feuille cuisson. Cuire 10-15 mn à 185°C.

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de détailler des découpes Finger sur toile Fiberpan. Laisser reposer 1 heure. Cuire 20 mn à 160°C.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les œufs et les jaunes. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger un quart de crème fouettée dans la couverture chaude puis ajouter le restant. Incorporer délicatement la pâte à bombe.

Détendre le mascarpone avec la crème puis ajouter le sucre et la vanille. Monter au batteur avec le fouet.

## MONTAGE DES PETITS GÂTEAUX

Dans les moules Finger, chemiser de mousse chocolat en laissant une cavité au centre. Pocher du Joycream Nocciolina au centre. Puis recouvrir de Toffee d'or caramel avant de faire prendre 10 mn au froid. Recouvrir de mousse en obturant avec le biscuit chocolat. Surgeler avant de démouler puis glacer. Poser sur la forme de pâte sablée avant de dresser, avec la petite douille Saint Honoré, un ruban de chantilly/mascarpone.