



Maé

INNOVATION

FINGER CHOCOLAT AU LAIT ET CACAHUËTES



RECETTE RÉALISÉE AVEC LE MOULE SILMAÉ
EASY TARTE FINGER RÉFÉRENCE 013690



ACHETEZ EN LIGNE
www.mae-innovation.com

RECETTE POUR 25 FINGERS

RÉALISEZ LE BISCUIT TIGRÉ

Ingrédients :

- | | |
|---------------------|-------|
| • Oeufs | 270 g |
| • Sucre semoule | 380 g |
| • Sel | 2 g |
| • Crème UHT | 160 g |
| • Farine T55 | 300 g |
| • Levure chimique | 6 g |
| • Beurre | 110 g |
| • Chocolat pailleté | 100 g |

Procédé :

- Mélangez les oeufs, le sucre et le sel
- Ajoutez la crème
- Incorporez la farine et la levure chimique tamisées ensemble
- Terminez par le beurre fondu et le chocolat pailleté
- Cuisson : 175°C pendant 18 minutes

RÉALISEZ LA GANACHE CHOCOLAT CAMEL

Ingrédients :

- | | |
|-------------------|-------|
| • Sucre | 220 g |
| • Eau | 60 g |
| • Beurre demi sel | 80 g |
| • Crème fleurette | 450 g |
| • Chocolat lait | 300 g |
| • Chocolat noir | 100 g |

Procédé :

- Faites caraméliser le sucre et l'eau dans une casserole
- Décuire avec le beurre et la crème chaude
- Redonnez un bouillon
- Versez sur les chocolats et mixez
- Coulez à l'intérieur des moules fingers

CARAMÉLISEZ LES CACAHUËTES

Ingrédients :

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Cacahuètes non salées | 200 g |
| • Sucre | 80 g |
| • Eau | 10 g |

Procédé :

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 121°C
- Ajoutez les cacahuètes et faites un sablage
- Mélangez jusqu'à caramélisation et versez sur un plan de travail pour les séparer

CONFECTIONNEZ LE GLAÇAGE ROCHER

Ingrédients :

- | | |
|-------------------|-------|
| • Chocolat lait | 300 g |
| • Beurre de cacao | 150 g |

Procédé :

- Faites fondre les ingrédients ensemble
- A 40°C, trempez les fingers à moitié dans l'appareil chocolat
- Laissez cristalliser

PRÉPAREZ LA CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients :

- | | |
|-------------------|-------|
| • Couverture lait | 300 g |
| • Crème 35% | 600 g |
| • Vanille | 2 g |

Procédé :

- Chauffez la crème et la vanille
- Versez sur le chocolat au lait et mixez
- Réservez 24H
- Montez la chantilly et pochez en vague sur le finger

FINITION

- Garnissez le finger de ganache chocolat caramel et parsemez de cacahuètes caramélisées.
- Trempez dans le glaçage chocolat la moitié du finger.
- Pochez à l'aide d'une douille St Honoré des vagues de chantilly chocolat au lait.
- Appliquez des éclats de cacahuètes caramélisées et des points de ganache sur le dessus.

EN SAVOIR PLUS SUR NOS MOULES EASY TARTE ?

CONTACTEZ-NOUS !

Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - Mail : info@mae-innovation.com

www.mae-innovation.com