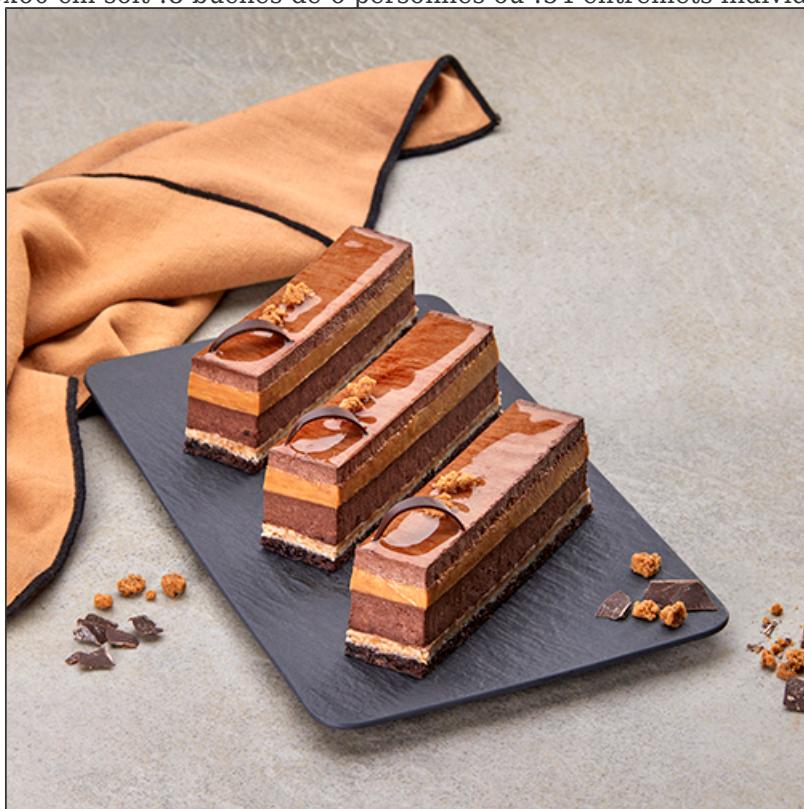


Fingers Chocolat Caramel

Pour 1 "cadre" de 40x60 cm soit 18 bûches de 6 personnes ou 54 entremets individuels



1. **BROWNIE TOUT CHOCOLAT (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

1000 g de **Brownie tout chocolat ancel**

350 g de beurre pommade

250 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 10 minutes à 180°C. Laisser refroidir dans le cadre.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

1000 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le brownie tout chocolat. Réfrigérer.

3. **GARNITURE CARAMEL**

1500 g de **Garniture Caramel ancel**

Étaler uniformément la garniture caramel dans un cadre posé sur une feuille de papier cuisson. Retirer le cadre puis surgeler.

4. **BAVAROISE CHOCOLAT**

500 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**

750 g d'eau tempérée

2500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. **MONTAGE & FINITION**

Verser la moitié de la bavaroise chocolat dans le cadre sur le fourrage croquant chocolat blanc, puis l'étaler uniformément. Déposer dessus la garniture caramel surgelée. Recouvrir du reste de la bavaroise chocolat puis l'étaler uniformément. Surgeler avant de retirer le cadre, saupoudrer de cacao puis recouvrir de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**. Portionner puis décorer.