

Fingers au Chocolat et Café Pur Arabica  
Pour 16 fingers



### 1. **PÂTE SABLÉE CACAO**

500 g de Cookies ancel  
80 g de beurre pommade  
20 g de cacao  
100 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 3 mm d'épaisseur. Dérouler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson puis réfrigérer. Lorsque la pâte est bien froide, découper des bandes de 12 x 3 cm puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 12 min en four ventilé ou 15 min en four à sole.

### 2. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

100 g de Crèmeux Chocolat ancel  
500 g de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement le crèmeux dans un moule rectangulaire de 20 x 30 cm tapissé de papier cuisson. Surgeler.

### 3. **CRÉMEUX CAFÉ**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel  
500 g de crème liquide à 35% M.G.  
10 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de café à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et d'extrait de café puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur

### 4. **FEUILLES DE CHOCOLAT AU LAIT**

300 g de chocolat de couverture au lait tempéré

Etaler très finement le chocolat de couverture au lait sur une feuille de plastique guitare puis avant cristallisation, découper des bandes de 12 x 3 cm. Réserver au réfrigérateur.

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Sortir le crèmeux chocolat du congélateur puis laisser revenir à température ambiante environ 15 min. Découper des bandes de 11,5 x 2,5 cm puis les déposer sur les fonds de pâte sablée. Déposer les feuilles de chocolat au lait dessus. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crèmeux café quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Dresser le crèmeux café à la poche munie d'une douille unie de 12 mm en pochant 5 pointes de crèmeux par finger. Décorer de billes de chocolat au lait.