

Fingers Choco-caramel  
Pour 24 entremets individuels



### 1. **BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT**

350 g de Fondant au Chocolat ancel  
50 g de beurre pommade  
150 g d'œufs  
150 g de blancs d'œufs

Au batteur, mélanger à grande vitesse pendant environ 2 min le fondant au chocolat, le beurre et les œufs. Incorporer délicatement les blancs montés en neige. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, étaler la masse uniformément puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper des bandes de biscuit de la taille de la base des entremets.

### 2. **FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT NOIR**

600 g de Fourrage Croquant au Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. Étaler le

fouillage croquant sur environ 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer. une fois le fouillage croquant figé, couper des bandes de 10 cm x 2 cm et réserver au frais. Les chutes pourront être réutilisées.

### 3. **MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT**

300 g de chocolat noir de couverture  
200 g de blancs d'œufs  
400 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat noir de couverture puis incorporer les blancs montés en neige. Ajouter ensuite la crème fouettée et réserver au frais.

### 4. **CRÈME LÉGÈRE AU CAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

300 g de Crèmeux Caramel au sel de Guérande ancel  
150 g de crème fouettée

Incorporer la crème fouettée dans le crèmeux caramel au sel de Guérande en mélangeant délicatement.

### 5. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 Spray Velours Brun ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la mousse légère au chocolat dans les moules choisis puis placer les inserts de fouillage croquant au chocolat noir en les enfonçant légèrement. Lisser à ras avec le restant de mousse légère au chocolat puis surgeler avant de démouler. Placer les entremets congelés sur des feuilles de papier cuisson puis appliquer le décor velours brun à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un velours optimal. Déposer les entremets sur les bandes de biscuit moelleux au chocolat. A l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, dresser la crème légère au caramel au sel de Guérande sur les entremets puis agrémenter de décors en chocolat noir.