Fingers Chocolat Vanille Caramel
Pour 1 cadre de 40x60 cm soit environ 60 fingers

1. ***FINANCIER AMANDE VANILLE (1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

   1000 g de Financier ancel
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d'œufs

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Étaler la masse uniformément sur un tapis de cuisson à bord posé sur une plaque puis cuire à 180°C environ 15 min. Retirer le tapis de cuisson après refroidissement.

2. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE TAHITENSIS***

   1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
   200 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
   30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

   Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de vanille à ébullition. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une

préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement 500 g sur un tapis de cuisson à bord posé sur une plaque. Surgeler avant de retirer le tapis de cuisson puis réserver au congélateur. Verser le reste de crémeux dans un récipient puis filmer au contact avant de réfrigérer.

3. ***MOUSSE AU CARAMEL***

500 ml de lait
150 g de Caramel Pâtissier Sébalcé
150 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
600 g de chantilly
400 g de blancs d'œufs pasteurisés
7 feuilles de Gélatine Or Sébalcé

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le caramel, 100 g de sucre et les jaunes. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement hydratées et laisser refroidir à environ 30°C. Monter les blancs d'œufs avec le restant du sucre puis les incorporer dans la crème anglaise. Incorporer ensuite la chantilly.

4. ***GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

1500 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer le financier dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer dessus le crémeux au chocolat blanc à la vanille puis étaler uniformément la mousse au caramel. Surgeler puis retirer le cadre. Couper des fingers de 10×2,5 cm. Tremper les fingers encore congelés dans le Glaçage Façon Rocher jusqu'en haut, le glaçage va figer assez rapidement. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux chocolat blanc à la vanille quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Dresser le crémeux sur les fingers à la poche munie d'une douille russe. Décorer d'amandes bâtonnets grillées.