

Fingers Vanille Bourbon Fruits Rouges
Pour 1 "cadre" de 40x60 cm soit 154 entremets individuels



1. **FINANCIER (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

750 g de **Financier ancel**
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis verser dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir dans le cadre.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

1000 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

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

3. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

300 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
450 g d'eau tempérée
50 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de vanille puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **BAVAROISE FRAMBOISE**

300 g de **Bavarois Alaska-express Framboise ancel**
450 g d'eau tempérée
1500 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 bavaroise à la vanille bourbon dans le cadre sur le fourrage croquant fruits rouges, puis l'étaler uniformément. Placer en surgélation environ 15 minutes avant de recouvrir de bavaroise framboise. Surgeler avant de retirer la cadre puis recouvrir de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**. Portionner puis décorer.