Finger Coco Caramel
Pour 14 entremets fingers

1. ***FONDS SABLÉS À LA NOIX DE COCO***

   250 g de beurre pommade
   250 g de sucre glace
   100 g de coco râpée
   150 g d'œufs
   500 g de farine
   5 g de **Baking Powder ancel**

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, la coco et les œufs. Ajouter la farine tamisée avec le baking powder puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur, détailler 14 fonds puis cuire environ 10 min à 160°C entre deux tapis de cuisson perforés.

2. ***CROUSTILLANT NOIX DE COCO***

   500 g **Fourrage Croquant Coco ancel**

Etaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer, détailler 14 fonds de la taille des sablés coco puis les déposer sur les sablés. Réserver au réfrigérateur.

3. ***BAVAROISE CARAMEL***

100 g de **Bavarois Alaska-express Caramel ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème fouettée

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

4. ***CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

300 g **Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel**

5. ***GLAÇAGE NOIX DE COCO***

600 g de **Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel**
100 g de coco râpée

Faire fondre le glaçage à 45°C puis ajouter la coco râpée.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Remplir les moules aux ¾ de la hauteur de bavaroise caramel, puis à la poche, déposer le crémeux caramel au sel de Guérande. Ajouter de la bavaroise caramel puis lisser à ras. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage noix de coco à 30°C. Déposer les entremets sur les fonds sablés à la noix de coco puis décorer avec des copeaux de noix de coco.