Finger Tendresse Gourmande
Pour 10 fingers - Moule Silicone SilikoMart Professional, réf. SF235



1. ***SABLÉS À LA FRAISE***

125 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
20 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé
50 g d'œufs
250 g de farine
3 g de Baking Powder ancel

Mélanger le beurre, le sucre glace, l'arôme et les œufs. Incorporer la farine et le baking powder tamisés ensemble. Laisser reposer au réfrigérateur deux heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis détailler 10 fonds de fingers. Cuire entre deux tapis de cuisson perforés à 160°C environ 15 min.

2. ***INSERT À LA FRAISE***

200 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

3. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

50 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
75 g d'eau tempérée
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
250 g de crème fouettée

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

4. ***GLAÇAGE MIROIR ROUGE***

500 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

5. ***CRÉMEUX FRAISE***

250 g de crème liquide à 35% M.G.
10 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé
50 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter la crème liquide et l'arôme fraise à ébullition. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant, jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis refroidir à 4°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules à fingers aux ¾ de bavaroise à la vanille Tahitensis puis les chemiser. A l'aide d'une poche, répartir l'insert à la fraise. Couvrir de bavaroise puis lisser à ras. Surgeler puis démouler. Glacer les fingers avec le glaçage miroir rouge à 45°C. Placer quelques min au congélateur pour fixer le glaçage. Déposer les fingers sur les fonds de sablés à la fraise. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, monter le crémeux quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la
poche. A l'aide d'une poche à douille unie, dresser du crémeux fraise sur les fingers puis décorer avec des fraises et un cœur en chocolat noir.