Fingers au citron
Pour 66 fingers

1. ***BISCUIT JOCONDE (PLAQUES DE 40X60 CM)***

   Pour 4 plaques :
   1000 g de Financier ancel
   280 g de beurre fondu
   400 g de jaunes d'œufs
   600 g de blancs d'œufs

   Dans une cuve de batteur, mélanger la préparation pour Financier, le beurre fondu et les jaunes d'oeufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer en deux fois au premier mélange.
   Etaler uniformément la masse sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole.
   Laisser refroidir le biscuit avant de retirer le papier cuisson.

2. ***GARNITURE CITRON***

   1000 g de Garniture Citron ancel

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler uniformément 330 g de garniture citron sur une première feuille de biscuit puis recouvrir d'une seconde feuille. Répéter l'opération deux fois pour finir avec la 4ème feuille de biscuit. Placer au surgélateur pendant environ 30 min. Glacer le dessus avec du fondant blanc mélangé à quelques gouttes d'Arôme Citron Zeste Sébalcé. Découper en fingers de 11×2,5 cm puis décorer.