

Fingers Trois Chocolat

Pour 1 cadre de 40x60 cm soit environ 60 fingers



1. **BROWNIE AUX AMANDES (1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

1000 g de Fondant au chocolat ancel
400 g de beurre fondu
200 g d'œufs
120 g d'eau
130 g d'amandes hachées torréfiées

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 12 min. Retirer le tapis de cuisson après refroidissement.

2. **BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

200 g de Bavarois Express Chocolat au lait ancel
300 g d'eau tempérée
1000 g de chantilly

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

3. **BAVAROISE CHOCOLAT BLANC**

200 g de Bavarois Express Chocolat Blanc ancel
300 g d'eau tempérée
1000 g de chantilly

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

4. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC**

500 g de crème liquide à 35% de M.G
100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact avant de réfrigérer.

5. **GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT**

1500 g de Glaçage Façon Rocher ancel

Faire fondre les glaçages au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

6. **GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC**

1300 g de chocolat blanc de couverture
130 g d'amandes hachées torréfiées
130 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Placer le brownie aux amandes dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étaler uniformément la bavaroise chocolat au lait sur le brownie puis surgeler, le temps de préparer la bavaroise au chocolat blanc. Étaler uniformément la bavaroise chocolat blanc sur la bavaroise chocolat au lait puis surgeler avant de retirer le cadre. Couper des fingers de 10×2,5 cm. Tremper les fingers encore congelés dans le glaçage rocher chocolat blanc en piquant la pointe d'un couteau dans le brownie pour faciliter le trempage. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux chocolat blanc 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 avec des billes de chocolat.