

# FINGER FRAISE NOISETTE

Par Grégory Geffard

Quantité : pour 20 snacks - Matériel : moule oblong De Buyer

## PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Farine	250 g
Beurre	125 g
<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sel	4 g
Œufs	60 g
Sucre glace	110 g

Pétrir tous les ingrédients délicatement.  
Étaler entre deux feuilles à 3 mm.  
Réserver au frais.  
Détailler et fonder les cercles individuels.  
Cuire à 180°C pendant environ 18 minutes.

## BISCUIT NOISETTE (POUR UN CADRE 40 X 30 CM)

Blancs d'œufs	120 g
Sucre (1)	100 g
<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
Sucre glace	100 g
Farine	60 g

Monter les blancs avec le sucre (1).  
Ajouter les poudres tamisées délicatement.  
Étaler dans un cadre 40 x 30 cm.  
Cuire au four à sole à 180°C pendant environ 14 minutes.

## COMPOTÉE FRAISE (70 G PAR INSERT)

<b>Puratos Topfil Fraise 70%</b>	<b>1400 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>110 g</b>

Chauffer le Topfil au four à micro-ondes à 40°C.

Incorporer la Gelée Dessert.

Garnir des tubes réalisés avec une feuille de rhodoïd et surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC (20 G PAR PIÈCE)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>12 g</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>12 g</b>
<b>Belcolade Sélection Extra Blanc</b>	
<b>34% Cacao Trace</b>	<b>130 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>180 g</b>

Chauffer la Patiscrem à 50°C.

Ajouter la Gelée Dessert et le Classic.

Incorporer le chocolat.

A 30°C, ajouter la crème montée.

## MONTAGE

- Déposer dans les moules une barre de biscuit noisette.
- Lisser avec la crème chocolat vanille.
- Glacer puis déposer sur le finger un tube de compotée de fraise.

## FINITIONS

- Déposer quelques noisettes et un morceau de fraise.

