

FINGER FRAISE NOISETTE

Par Grégory Geffard

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

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50 g
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
Noisette Poudre Brute PatisFrance	200 g
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)

Puratos Topfil Fraise 70%	1400 g
Gelée Dessert PatisFrance	110 g

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)

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

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.

