Fingers Exotiques
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !54 entremets individuels



1. ***GÉNOISE COCO (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

   250 g de **Financier ancel**
   50 g d'eau
   30 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
   150 g d'œufs

   Battre à tous les ingrédients à grande vitesse pendant 8 minutes. Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 10 minutes à 200°C. Laisser refroidir dans le cadre.

2. ***FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO***

   1000 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur la génoise coco. Réfrigérer.

3. ***FOURRAGE MANGUE PASSION***

   2500 g de **Fourrage Mangue Passion ancel**

   Étaler uniformément le fourrage mangue passion dans un cadre posé sur une feuille de papier cuisson. Retirer le cadre puis surgeler.

4. ***BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION***

   500 g de **Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel**
   750 g d'eau tempérée
   2500 g de crème fouettée

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

5. ***MONTAGE & FINITION***

   Verser la moitié de la bavaroise fruit de la passion dans le cadre sur le fourrage croquant noix de coco, puis l'étaler uniformément. Déposer dessus le fourrage mangue passion surgelé. Recouvrir du reste de la bavaroise fruit de la passion puis l'étaler uniformément. Surgeler avant de retirer la cadre puis recouvrir de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**, teinté de **Colorant Jaune Sébalcé**. Portionner puis décorer.