Fingers Noisette façon Bueno
Pour environ !54 fingers de 13x3 cm



1. ***BROWNIE***

   1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
   400 g de beurre fondu
   200 g d'œufs
   120 g d'eau

   Au batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser dans un cadre 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant environ 15 minutes à 180°C. Après refroidissement, retirer le cadre puis placer le brownie au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

2. ***FOURRAGE CROQUANT NOISETTE FAÇON BUENO***

   1500 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**

   Si nécessaire, ramollir le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis l'étaler sur le brownie. Réfrigérer à +4°C.

3. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE***

400 g de **Diplomate à froid ancel**
140 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste le dressage sur les fingers.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Une fois le brownie recouvert du fourrage croquant bien froid, couper des bandes de 13 cm dans le sens de la longueur. Recouper chaque bande en fingers de 3 cm de large. Dresser la crème diplomate à la noisette sur les fingers à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré puis décorer d'une noisette caramélisée et d'une tuile de chocolat blanc.