

Fingers Noisette façon Bueno
Pour environ 154 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 40x60 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.