



# FINGER COCO

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Insert coco  
Mousse chocolat blanc

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
530678502	Delicream Coco	Seau 5 kg
203049124	Fond chocolat blanc	Sachet 1 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
200 g Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
300 g Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15  
80 g minutes à 165°C.  
130 g  
20 g

### Insert coco

Delicream Coco DAWN

QS Déposer un trait de 12 g de Delicream Coco sur le fond cuit de pâte sucrée.

### Mousse chocolat blanc

55 g de préparation pour 1 base

Fond chocolat blanc DAWN  
Lait tiède  
Crème montée

100 g Tiédir le lait et ajouter le fond chocolat blanc.  
100 g Incorporer la crème montée.  
500 g Utiliser directement sur le fond sablé, recouvert d'un trait de Delicream Coco.



# FINGER FRAISE

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Garniture fraise  
Glaçage

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
530588508	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1 kg
203031124	Fond fraise	Sachet 1 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g  
200 g  
300 g  
80 g  
130 g  
20 g

## MISE EN OEUVRE

Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15 minutes à 165°C.

### Garniture fraise

55 g de préparation pour 1 base  
Lait  
Fond fraise DAWN  
Crème montée

100 g  
100 g  
500 g  
60 g

Tiédier le lait.  
Ajouter le fond fraise.  
Terminer par la crème montée.  
Garnir les rectangles de mousse avec cette préparation.  
Passer au grand froid pour laisser prendre.

### Glaçage

Decorgel neutre DAWN  
Colorant jaune

QS  
QS

Casser la structure du Decorgel.  
Ajouter le colorant selon la couleur souhaitée. Appliquer directement.  
Glacer chaque tartelette avec 10 g de ce mélange.



# FINGER CERISE

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Garniture Bueno  
Mousse cerise  
Glaçage

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
530671502	Delicream Bueno	Seau 5 kg
203032804	Fond cerise	Sachet 2,5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg
202005320	Compound cerise	Pot 1 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN 700 g  
Farine 200 g  
Beurre demi-sel 300 g  
Poudre d'amande 80 g  
Jaunes d'œufs 130 g  
Backstolz (poudre à lever) DAWN 20 g

## MISE EN OEUVRE

Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15 minutes à 165°C.

### Garniture Bueno

Delicream Bueno DAWN

QS Déposer un trait de 12 g de Delicream Bueno sur le fond cuit de pâte sucrée.

### Mousse cerise

55 g de préparation pour 1 base  
Lait  
Fond cerise DAWN  
Crème montée

100 g Tiédir le lait.  
100 g Ajouter le fond cerise.  
500 g Incorporer la crème montée.  
Dresser directement cette préparation sur les fonds de pâte sablée Bueno.  
Passer au grand froid pour permettre à la garniture de prendre.

### Glaçage

20 g de préparation pour 1 base

Decorgel neutre DAWN  
Eau  
Compound cerise DAWN  
Colorant rouge DAWN

1000 g Chauffer le glaçage avec l'eau à 40°C et utiliser à 35°C.  
120 g Ajouter le compound cerise.  
40 g Ajouter le colorant rouge selon la teinte souhaitée.  
QS Glacer chaque tartelette avec 20 g de ce mélange.



# FINGER CRÈME BRÛLÉE CERISE

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Insert cerise  
Mousse crème brûlée

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660116	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
800686333	Delifruit Classic cerise	Boite 2,7 kg
203161114	Fond crème brûlée	Sachet 1 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g  
200 g  
300 g  
80 g  
130 g  
20 g

## MISE EN OEUVRE

Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre. Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs. Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15 minutes à 165°C.

### Insert cerise

Delifruit Classic cerise DAWN

12 g Déposer un trait de 12 g de Delifruit sur le fond cuit de pâte sucrée.

### Mousse Crème brûlée

55 g de préparation pour 1 base  
Lait  
Fond crème brûlée DAWN  
Crème montée

100 g  
100 g  
500 g

Tiédier le lait.  
Ajouter le fond crème brûlée.  
Incorporer la crème montée.  
Passer au grand froid pour permettre à la garniture de prendre.

## Montage et finitions

Recouvrir de mousse crème brûlée.  
Déposer des bâtonnets de meringue.



# FINGER YAOURT MYRTILLE

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Insert myrtille  
Mousse yaourt

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
800314333	Delifruit Classic myrtille	Boite 2,7 kg
203141114	Fond yaourt	Sachet 2,5 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g  
200 g  
300 g  
80 g  
130 g  
20 g

Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15 minutes à 165°C.

### Inser myrtille

Delifruit Classic myrtille DAWN

12 g Déposer un trait de 12 g de Delifruit sur le fond cuit de pâte sucrée.

### Mousse yaourt

55 g de préparation pour 1 base  
Lait  
Fond yaourt DAWN  
Crème montée

400 g  
250 g  
500 g

Tiédier le lait.  
Ajouter le fond yaourt.  
Incorporer la crème montée.  
Passer au grand froid pour permettre à la garniture de prendre.

## Montage et finitions

Pocher la mousse yaourt sur la garniture.  
Décorer de fruits frais.



# FINGER PASSION

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Garniture mangue  
Mousse pêche-passion

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
800309333	Delifruit Classic mangue	Boite 2,7 kg
203059114	Fond Pêche Passion	Sachet 2,5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
200 g Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
300 g Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15  
80 g minutes à 165°C.  
130 g  
20 g

### Garniture mangue

Delifruit Classic mangue DAWN

12 g Déposer un trait de Delifruit mangue (préalablement hachée finement) sur le fond de la tartelette.

### Mousse pêche-passion

55 g de préparation pour 1 base  
Fond Pêche Passion DAWN  
Lait  
Crème montée

100 g Tiédir le lait.  
100 g Ajouter le fond Pêche Passion.  
500 g Incorporer la crème montée.  
Dresser directement la mousse sur le sablé garni de Delifruit mangue.  
Passer au grand froid.

### Glaçage

20 g de préparation pour 1 base

Decorgel neutre DAWN  
Eau  
Colorant orange

1000 g Chauffer le glaçage avec l'eau à 40°C et utiliser à 35°C.  
120 g Ajouter le colorant selon la teinte souhaitée.  
QS Glacer chaque tartelette avec 20 g de ce mélange.  
Glacer avec la préparation decorgel et de l'eau colorée en orange.



# FINGER FRUITS DES BOIS-FRAMBOISE

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Garniture fruits des bois  
Mousse framboise  
Glaçage

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
800278333	Delifruit Classic fruits des bois	Boite 2,7 kg
203048124	Fond Framboise	Sachet 1 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg
202020320	Compound framboise	Pot 1 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN 700 g  
Farine 200 g  
Beurre demi-sel 300 g  
Poudre d'amande 80 g  
Jaunes d'œufs 130 g  
Backstolz (poudre à lever) DAWN 20 g

## MISE EN OEUVRE

Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre. Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs. Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15 minutes à 165°C.

### Garniture fruits rouges

Delifruit Classic fruits des bois DAWN 12 g

Déposer un trait de Delifruit fruits des bois sur le fond de la tartelette.

### Mousse framboise

100 g de préparation pour 1 base

Fond Framboise DAWN 100 g  
Lait 100 g  
Crème montée 500 g

Tiédier le lait. Ajouter le fond framboise. Incorporer la crème montée. Dresser directement la mousse sur le sablé garni de Delifruit fruits des bois. Passer au grand froid.

### Glaçage

20 g de préparation pour 1 base

Decorgel neutre DAWN 1000 g  
Eau 120 g  
Compound framboise DAWN 40 g  
Colorant rouge DAWN QS

Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 35°C. Ajouter le compound framboise au Decorgel neutre. Ajouter le colorant selon la teinte souhaitée. Glacer chaque tartelette avec 20 g de ce mélange.



# FINGER DUO CHOCOLAT

## COMPOSITION

Sablé cookie  
Mousse chocolat noir  
Mousse chocolat lait  
Glaçage

Code article	Désignation	Cdt
600077006	Mix cookie	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
204083124	Fond chocolat noir	Sachet 1 kg
204085124	Fond chocolat lait	Sachet 1 kg
803276301	Decorgel Plus chocolat	Seau 3 kg

## INGRÉDIENTS

### Sablé cookie

Mix cookie DAWN  
Farine  
Beurre demi-sel  
Poudre d'amande  
Jaunes d'œufs  
Backstolz (poudre à lever) DAWN

700 g Mélanger les poudres, le backstoll, la poudre d'amande avec le beurre.  
200 g Une fois le mélange beurre effectué, ajouter les jaunes d'œufs.  
300 g Réfrigérer, abaisser à 5 mm, découper en rectangles, déposer dans les formes et cuire 15  
80 g minutes à 165°C.  
130 g  
20 g

### Mousse chocolat noir

Fond chocolat noir DAWN  
Lait  
Crème montée

100 g Tiédir le lait, ajouter la préparation pour bavaroise chocolat noir. Lisser.  
125 g Incorporer délicatement la crème montée.  
500 g Dresser à la poche 15 g dans la forme sur le milieu du biscuit. Passer au froid négatif.

### Mousse chocolat lait

Fond chocolat lait DAWN  
Lait  
Crème montée

100 g Tiédir le lait, ajouter la préparation pour bavaroise chocolat au lait. Lisser.  
100 g Incorporer délicatement la crème montée.  
500 g Couvrir la forme de mousse chocolat au lait. Passer au froid négatif.

### Glaçage

20 g de préparation pour 1 base  
Decorgel Plus chocolat DAWN

QS Déposer le Decorgel chocolat sur les mousses.