

Finger Abricot Praliné Pistache (en cadre)

Recette pour un cadre de 40 x 60 x 3,5 cm soit soit environ 60 fingers de 2,5 x 12,5 cm

Pâte sucrée amande (facultatif)

500 g	Ruban moka
500 g	Sucre glace
100 g	Poudre d'amandes blanchies
250 g	Oufs
10 g	Isarôme vanille
1100 g	Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban moka** ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **Poudre d'amandes blanchies**, les œufs tempérés, **Isarôme vanille**, et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 2h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande sur 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm. Cuire au four ventilé entre 2 feuilles de Silpain® à 170°C pendant +/- 15 min.

Gélifié abricot

210 g	Bavaria neutre
310 g	Eau
1100 g	Fruffi abricot

Mélanger **Bavaria neutre** et l'eau tempérée à 25-30°C, puis ajouter **Fruffi abricot**.

Mousse praliné

330 g	Bavaria vanille
500 g	Lait
170 g	Pralin Douceur amande noisette
830 g	Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss

Mélanger **Bavaria vanille** et le lait tempéré à 25-30 °C. Ajouter **Pralin Douceur amande noisette**, puis la crème légèrement montée.

Glaçage gourmand pistache

1000 g	Croquant pistache
1000 g	Chocolat blanc 29%

Faire fondre et mélanger ensemble **Croquant pistache** et **Chocolat blanc 29%**, utiliser à environ 35°C.



Montage & Finition

Dans un cadre 40 x 60 x 3,5 cm muni d'un Silpat®, couler le gélifié abricot et étaler régulièrement. Placer au grand froid.

Étaler la mousse praliné par dessus le gélifié abricot, placer une feuille de génoise et surgeler.

Détailler en finger de 12,5 x 2,5 cm.

Enfin, glacer le dessus du finger avec **Diamreflet neutre**, puis insérer un couteau au centre du finger afin de le tremper dans le glaçage gourmand pistache. Déposer le finger directement sur un Silpat® ou sur un fond de pâte sucrée amande de 13,5 x 4 cm. Décorer avec des noisettes.



CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com



Finger Abricot Praliné Pistache (en moule)

Recette pour 20 fingers moules Silikomart® "Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferriere"

Pâte sucrée amande (facultatif)

500 g	Ruban moka
500 g	Sucre glace
100 g	Poudre d'amandes blanchies
250 g	Œufs
10 g	Isarôme vanille
1100 g	Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban moka** ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **Poudre d'amandes blanchies**, les œufs tempérés, **Isarôme vanille**, et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 2h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande sur 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm. Cuire au four ventilé entre 2 feuilles de Silpain® à 170°C pendant +/- 15 min.

Gélifié abricot

80 g	Bavaria neutre
120 g	Eau
400 g	Fruffi abricot

Mélanger **Bavaria neutre** et l'eau tempérée à 25-30°C, puis ajouter **Fruffi abricot**.

Mousse praliné

110 g	Bavaria vanille
170 g	Lait
60 g	Pralin Douceur amande noisette
280 g	Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss

Mélanger **Bavaria vanille** et le lait tempéré à 25-30 °C. Ajouter **Pralin Douceur amande noisette**, puis la crème légèrement montée.

Glaçage gourmand pistache

500 g	Croquant pistache
500 g	Chocolat blanc 29%

Faire fondre et mélanger ensemble **Croquant pistache** et **Chocolat blanc 29%**, utiliser à environ 35°C.



Montage & Finition

Peser 30 g de gélifié abricot dans le fond des moules Silikomart® "Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferriere", puis lisser régulièrement. Surgeler.

Après surgélation, dresser 30 g de mousse praliné, terminer en déposant un rectangle de génoise de 11 x 1,5 cm, surgeler puis démouler. Enfin, glacer le dessus du finger avec **Diamreflet neutre**, puis insérer un couteau au centre du finger afin de le tremper dans le glaçage gourmand pistache. Déposer le finger directement sur un Silpat® ou sur un fond de pâte sucrée amande de 13,5 x 4 cm. Décorer avec des noisettes.



CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com

