

Finger onctueux aux fruits mendiants



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
350 grammes	Chocolat noir 64% de cacao en palets en boîte 5 kg CEMOI	0028714
400 grammes	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
250 grammes	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
40 grammes	Beurre de cacao Mycryo en sachet 675 g CACAO BARRY	0001851

Étapes de préparation

- 1 Réaliser un caramel blond à sec et ajouter les noisettes caramélisées pour arrêter la cuisson.
- 2 Tempérer le chocolat avec le beurre Mycryo. Le tabler ensuite sur de petits supports rectangulaires et parsemer le sablage dessus.
- 3 Laisser refroidir à température ambiante et servir.