

## Ch'ti finger



Recette pour 10 pièces

### Préparation

#### 1 Croquant chocolat & spéculoos

Biscuit caramélisé Biscoff 250 g  
Chocolat de couverture Lactée Supérieure 38% 250 g

Mélanger intimement les brisures de spéculoos au chocolat préalablement fondu. Répartir dans des cercles en forme d'éclair et laisser prendre au froid avant de démouler.

#### 2 Crème diplomate à la chicorée

Crème Excellence 35% MG 350 g  
Poudre à crème pâtissière 125 g  
Sucre semoule 20 g  
Chicorée soluble 5 g

Monter le crème liquide avec le sucre et la chicorée soluble.  
Incorporer délicatement à la crème pâtissière et réserver en poche pâtissière. Pour obtenir une crème plus texturée, il est possible d'affiner la crème pâtissière au beurre ou de la coller légèrement à la gélatine.

### 3 Montage

---

Croquant chocolat & spéculoos 10  
PIÈCES

Fouillage pomme 300 g

Crème diplomate à la chicorée 500 g

QS brisures de spéculoos

Répartir le fouillage pomme sur les  
croquants.

Pocher la crème à la chicorée à l'aide d'une  
douille St Honoré.

Saupoudrer de quelques brisures de  
spéculoos.

#### Astuce

- Variez les parfums en remplaçant le chocolat de couverture et les brisures de biscuits - La chicorée peut être remplacée par du café soluble ou un peu de 4 épices

### Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Chocolat de couverture  
Lactée Supérieure 38%



Crème Excellence 35%  
MG



Biscuit caramélisé Biscoff