



Finger Buche

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level :

Stuff

1	Rouleau de pâte feuilleté <i>Pour la crème Chiboust</i>	1	Blancs d'œufs
50 Cl	Lait entier	25 Gr	Sucre glace
5	Jaunes d'œufs	2	Gouttes d'extrait d'amandes amère <i>Génoise cacao</i>
80 Gr	Sucre	4	Oeufs
65 Gr	Farine	125 Gr	Sucre
3	Feuilles de gélatine	88 Gr	Farine
1	Gousse de vanille	37 Gr	Cacao non sucré
3	Blancs d'œufs <i>Amarettis</i>	40 Gr	Beurre
75 Gr	Poudre d'amandes	50 Gr	<i>Ganache chocolat noir</i>
90 Gr	Sucre en poudre	50 Gr	Chocolat noir 70%
		50 Gr	Crème liquide

Cook

- I Détailler des bandes de pâte feuilleté d'environ 20 cm de long et 3 cm de large puis la piquer à l'aide d'une fourchette des deux côtés. Enrouler les bandes de pâte autour de tubes en inox en la chevauchant légèrement puis les enfourner à 190°C pendant 12 minutes.
- II Pour la génoise, réunir dans un saladier ou dans le bol de votre batteur les œufs entiers et le sucre. Fouetter et amener l'appareil au ruban (en soulevant le fouet, il se forme un ruban onctueux qui glisse dans la masse) le mélange doit doubler de volume. Verser en pluie la totalité de la farine ainsi que le cacao en poudre puis mélanger. Ajouter ensuite le beurre fondu. Sur une plaque avec du papier cuisson étaler votre génoise avec une spatule en inox d'une épaisseur d'environ 1 cm puis enfourner 8 min à 170°C.
- III Pour la crème Chiboust, mettre le lait dans une casserole adaptée et le porter à ébullition en surveillant soigneusement. Fendre une gousse de vanille en deux, prélever les graines, les ajouter dans le lait et faire infuser. Verser dans un saladier progressivement le sucre sur les jaunes en remuant à l'aide d'un fouet. Travailler le mélange jusqu'à blanchiment. Ajouter aux jaunes blanchis la farine en pluie en une seule fois. Mélanger l'ensemble de manière homogène. Verser un quart du lait bouillant sur les jaunes. Mélanger rapidement puis reverser l'appareil dans la casserole contenant le reste du lait. Cuire l'ensemble à feu doux en mélangeant constamment au fouet. Porter à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide afin de les ramollir puis mélanger. Débarrasser dans une plaque, filmer au contact. Une fois la crème froide fouetter les blancs en neiges puis les incorporer à la crème pâtissière en plusieurs fois. Réserver aux frais.
- IV Pour les amarettis, mixer la poudre d'amande et le sucre puis ajouter le blanc d'œuf et l'extrait d'amande amère. Sur une plaque muni de papiers cuisson déposer des petites boules de pâte à l'aide d'une poche à douille puis les saupoudrer de sucre glace. Enfourner pendant 8 min à 180°C.
- V Pour la ganache chocolat noir, faire chauffer la crème dans une casserole, une fois à ébullition la verser sur le chocolat et mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu, réserver au frais. Quand votre mélange est froid le fouetter dans un saladier (il doit doubler de volume), mettre la ganache montée dans une poche puis réserver au frais.

FINISH
HIM

Pour le montage, détailler des bandes de génoise de la même taille que les tubes feuilletés. Remplir une poche à douille de crème chiboust puis remplir les tubes, déposer une légère couche de crème sur la génoise afin de coller le tube. Disposer les amarettis à chaque extrémité du tube et la ganache monter sur le dessus. Déguster aussitôt. Vous pouvez remplacer la ganache chocolat noir par du chocolat blanc.