

## *Le finger Gianduja*



*Pour environ 12 entremets individuels*

### **Pâte sucrée noisette :**

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre de noisette  
50g œufs  
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

### **Confit gianduja :**

150g lait  
75g gianduja noisette  
75g pâte pure noisette 100%  
0.5g fleur de sel  
50g noisettes caramélisées

Faire bouillir le lait.  
Verser sur le gianduja et la pâte pure noisette.  
Mixer. Ajouter le sel et les noisettes caramélisées concassées.  
Couler en moule.

### **Mousse gianduja :**

200g lait  
36g masse gélatine  
200g gianduja noisette  
400g crème montée

Faire bouillir le lait. Ajouter la gélatine  
Verser sur le gianduja. Mixer.  
Refroidir à 35°C et incorporer la crème montée, utiliser directement.

### Ganache montée Jivara :

62g crème

6g glucose

6g trimoline

87g couverture Jivara 40%

150g crème

Porter à ébullition la crème avec les sucres.

Verser sur la couverture Jivara.

Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.

Utiliser directement.

### Velours lacté:

100g couverture lactée

100g beurre de cacao

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, mixer puis filtrer, pulvériser directement.

### Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule. Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «finger» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de confit gianduja.

Lisser l'entremets avec le reste de mousse gianduja. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, tremper dans la ganache montée souple, et faire prendre au surgélateur avant de floquer avec l'appareil à pistolet lacté.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Décorer à l'aide de demi-noisettes torréfiées, de peaux de noisette et de morceaux de feuille d'or.

