

RECETTE

Le Finger Champenois au Nutella® par Matteo de la « NUTELLA ACADEMY »

Moyen



INGRÉDIENTS

Biscuit Rose

1/4L d'oeufs

225g de sucre

275g de farine

4,25g de levure chimique

10 gouttes de colorant rouge

QS Vanille liquide

Caramel

200g Sucre

40g eau

125g de beurre

Mousse au caramel

400G crème liquide

75g Caramel

Riz soufflé au Nutella®

15g riz soufflé

60g de Nutella®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

1 Biscuit rose

Monter les oeufs, le sucre, le colorant et la vanille liquide au batteur, ensuite mélanger la farine et la poudre à lever tamisées ensemble délicatement à la maryse, puis dresser et cuire environ 8 minutes à 165°C.

2 Caramel

Cuire le sucre avec l'eau de dissolution jusqu'à coloration d'un caramel, ensuite ajouter la crème liquide petit à petit puis enfin le beurre. Laisser refroidir.

3 Mousse au caramel

Montée la crème liquide en chantilly, puis ajouté la caramel et mélangé délicatement à la Maryse.

Riz soufflé

Mélanger ensemble le riz soufflé et le Nutella®.

4 MONTAGE

Commencer par réaliser, coucher le biscuit rose sur une épaisseur de 0,5 cm environ, le cuire et laisser refroidir le biscuit.

Réaliser la mousse caramel puis la mettre dans un flexipan de la forme FINGER. Garnir jusqu'au 3/4 du moule. Laisser prendre en cellule de refroidissement rapide à -30°C environ 1h.

Pendant ce temps, détailler le biscuit rose réalisé au préalable, à l'emporte-pièce de la forme du FINGER.

Démouler les FINGERS de mousse et les disposer sur les fonds de biscuits rose.

Garnir généreusement le dessus du FINGER avec le riz soufflé au Nutella® puis y déposer la noisette caramélisée.

Partagez la recette avec #recettenutella