

# Finger Cascara

Pour +/- 16 fingers (format éclair - silikomart)

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



la fabrique®

L'INGRÉDIENT CRÉATION

# Crème glacée cascara

---

1,036L Lait entier  
0.33kg Crème liquide  
0.2kg Sucre  
0.04kg Miel  
0.1kg Lait en poudre  
**0.1kg Glucose déshydraté La Fabrique**  
**0.008kg Fab'stab La Fabrique**  
**0.04/0.05kg Extrait de cascara La Fabrique**

Chauffer ensemble le lait, la crème et le miel, à 40°C  
Mélanger ensemble l'entièreté des poudres  
Verser sur le mélange lait/crème  
Cuire à 85°.  
Débarrasser et émulsionner au mixeur plongeant en incorporant l'extrait de cascara  
Réserver au froid positif, au minimum 12h et laisser mûrir (idéalement 24h) avant de turbiner.

# Praliné café

---

0,3kg Amande brutes  
0,05kg café grains  
0.175kg sucre

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.  
Cuire à 117°C  
Incorporer les flocons d'avoine, puis faire sabler. (Vous pouvez ajouter un peu de beurre de cacao, pour le protéger un peu plus de l'humidité)  
Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir

# Couverture chocolat/café

---

0.75kg Chocolat blanc  
0.1kg huile de pépins de raisins  
0,05kg beurre de cacao  
**0,002kg Arôme naturel café en poudre La Fabrique**

Faire fondre le chocolat blanc, le beurre de cacao et l'huile de pépins de raisins à 40°C  
Ajouter l'arôme naturel café en poudre  
Maintenir à température avant utilisation (40/45°C)

# Montage

---

Déposer 20gr de praliné café dans les empreintes finger  
Bloquer au grand froid négatif  
Couler ensuite dessus, la crème glacée au cascara  
Lisser à hauteur, puis recouvrir généreusement de flocons d'avoine sablés  
Bloquer de nouveau au grand froid  
Démouler, ressaisir au froid négatif si besoin avant d'enrober entièrement dans la couverture café.

Et bam, ça fait des Chocapic !

## **Note :**

- Le dosage en extrait de cascara, est à ajuster en fonction de votre praliné café.
- Le praliné café est là pour la gourmandise, soyez prudent qu'il ne devienne pas trop puissant pour s'équilibrer avec le cascara.