



## Fingers façon Twix



### *Ingrédients :*

#### **Le biscuit**

60 g de beurre ramolli demi-sel  
90 g de farine  
¼ cc de levure chimique  
30 g de sucre

#### **Le caramel**

60 g de sucre, 30 g de beurre doux,  
30 g de beurre salé, 200 g de lait  
concentré sucré,  
1 cuillerée à soupe de Golden  
Syrup (ou sirop d'érable ou miel).

#### **Pour la couverture chocolat**

150 g de pistoles chocolat au lait  
50 g de pistoles chocolat noir

Si vous préférez vous pouvez  
utiliser que du chocolat au lait ou  
que du chocolat noir.

#### *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Empreintes Finger  
Réf : FP 2106  
Plaque perforée  
Réf. : MA 400300

#### *Gourmandises utilisées :*

Chocolat de couverture lait :  
Réf. MC 51  
Chocolat de couverture noir :  
Réf. MC 50

Préchauffez le four à 170°

**Biscuit** : mélanger le beurre ramolli, la farine et le sucre avec les doigts (la pâte à biscuit doit rester sablée). Garnir le fond de chaque empreinte avec cette pâte. Tasser à l'aide du doigt ou d'une cuillère à moka. Piquez avec une fourchette ; pas trop profondément pour ne pas abîmer le moule en silicone. Mettre à cuire à four chaud (180°) pendant 15 mn à 20 mn (le biscuit doit être doré). Sortir et démouler en renversant le moule sur une autre plaque perforée et réserver. Nettoyer rapidement l'empreinte Finger et sécher.

**L'enrobage au chocolat** : faire fondre le chocolat au bain marie et lorsqu'il est totalement fondu à l'aide d'un pinceau badigeonner le fond et les parois de chaque empreinte afin de tout recouvrir. Laisser prendre dans un endroit frais (si possible éviter le réfrigérateur). Réserver le reste de chocolat dans le bain marie (afin qu'il garde sa texture) afin de recouvrir le biscuit à la fin du montage.

**Pour le caramel** : mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer énergiquement (au fouet). Attention lorsque l'ébullition commence le caramel a tendance à accrocher, baisser la température et faire cuire jusqu'à ce que la préparation de détache des parois. Ensuite, à l'aide d'une poche à douille verser assez rapidement (car il se solidifie très vite) dans chaque empreinte environ à la moitié afin de laisser la place pour le biscuit.

Ajouter un biscuit dans chaque empreinte en appuyant légèrement.

Recouvrir de chocolat restant et lisser le chocolat à l'aide d'une spatule plate en inox.

Réserver jusqu'à complet refroidissement, démouler et déguster.



*Pascale Phazelle*

Tél : 06.76.52.15.65

Blog : [pascaleandco.canalblog.com](http://pascaleandco.canalblog.com)

