



FINANCIER AL PISTACCHIO E CARMELLO

👤 Livello intermedio

Barrette di financier alla mandorla e pistacchio con una farcitura morbida al caramello

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

AVOLETTA

albume d'uovo
farina "debole"
amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

500g
370g
50g
30g
4g
80g
100g

- Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.
- Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
- Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.
- Riempire gli appositi stampi di silicone Pavoni Delicium snack cod.DS01.
- Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.
- Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

FARCITURA MORBIDA AL CARMELLO

TOFFEE D'OR CARMEL

sale

200g
4g

- Miscelare Toffeeor Caramel con il sale.
- Dressare la miscela all'interno dell'incavo del financier formatosi dopo la cottura.

COPERTURA E DECORAZIONE

NOBEL PISTACCHIO
granella di pistacchio

qb
qb

- Fondere Nobel Pistacchio e ricoprire completamente i Financier.
- Decorare con granella di pistacchio.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.