



FINANCIER AL PISTACCHIO E CARAMELLO

chef Livello intermedio

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

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA

albume d'uovo

farina "debole"

amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

500g -Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.

370g -Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.

50g -Spizzare dello spray staccante all'interno degli stampi.

30g -Riempire gli appositi stampi di silicone Pavoni Delicius snack cod.DS01.

4g -Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.

80g -Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

100g

FARCITURA MORBIDA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

sale

PREPARAZIONE

200g -Miscelare Toffeedor Caramel con il sale.

4g -Dressare la miscela all'interno dell'incavo del financier formatosi dopo la cottura.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO
granella di pistacchio

PREPARAZIONE

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