



FINANCIER AL PISTACCHIO E CARMELLO

👤 Livello intermedio

Barrette di financier alla madorla 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 -Spuzzare 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 CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

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.