

FINANCIER ALLA FRUTTA

Livello base

PICCOLI E SOFFICI CAKE TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

IMPASTO FINANCIER

MANDEL ROYAL	550g
amido di frumento	50g
VIGOR BAKING	4g
farina "debole"	50g
albumi	370g
burro 82% m.g. - fuso	120g

Miscelare MANDEL ROYAL con albume e burro fuso, aggiungere successivamente gli ingredienti secchi e miscelare a mano.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire, con l'impasto financier, gli appositi stampi di silicone a 2/3 della loro capacità .
Cuocere in forno statico, per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.
Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.
Spolverare con BIANCANEVE PLUS e riempire l'incavo con FRUTTIDOR MANGO o un altro gusto a scelta.