

FINANCIER ALLA FRUTTA

PICCOLI E SOFFICI CAKE TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

IMPASTO FINANCIER

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
MANDEL ROYAL 550g	Miscelare MANDEL ROYAL con albume e burro fuso, aggiungere
amido di frumento 50g	successivamente gli ingredienti secchi e miscelare a mano.
VIGOR BAKING 4g	
farina "debole" 50g	
albumi 370g	
burro 82% m.g fuso 120g	

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.