



FINANCIER ALLA FRUTTA

🏠 Livello base

PICCOLI E SOFFICI CAKE TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

IMPASTO FINANCIER

MANDEL ROYAL

amido di frumento

VIGOR BAKING

farina "debole"

albumi

burro 82% m.g. - fuso

550g

50g

4g

50g

370g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.