



FINANCIER CHAI

🏠 Livello base

PICCOLI E SOFFICI CAKE - TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

550 g

4g

50g

50g

370g

120g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

RICETTA PANNA COTTA AL TE' CHAI

PANNA COTTA MIX

latte

panna 35% m.g. - fresca

Tè Chai

75 g

250g

250g

8g

Portare ad ebollizione il latte con il tè e miscelare con PANNA COTTA MIX utilizzando una frusta.

Aggiungere successivamente la panna.

Filtrare e versare la panna cotta in uno stampo di silicone (piccole mezze sfere).

Congelarle per estrarle dallo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il centro del financier con una goccia di FRUTTIDOR MIRTILLO.

Adagiare la panna cotta sopra e decorare a piacere.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.