



FINANCIER CHAI

chef Livello base

PICCOLI E SOFFICI CAKE - TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISSETTE

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

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

4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

50g Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

370g

120g

RICETTA PANNA COTTA AL TE' CHAI

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

latte

panna 35% m.g. - fresca

Tè Chai

PREPARAZIONE

75 g Portare ad ebollizione il latte con il tè e miscelare con PANNA COTTA MIX

250g utilizzando una frusta.

250g Aggiungere successivamente la panna.

8g Filtrare e versare la panna cotta in uno stampo di silicone (piccole mezze sfere).

Congelarle per estrarre dallo stampo.

Composizione finale

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

Adagiare la panna cotta sopra e decorare a piacere.