

FINANCIER CHAI

Livello base

PICCOLI E SOFFICI CAKE - TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

RICETTA FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE	550 g
VIGOR BAKING	4g
farina "debole"	50g
amido di mais	50g
albumi	370g
burro 82% m.g. - fuso	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	75 g
latte	250g
panna 35% m.g. - fresca	250g
Tè Chai	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.