

FINANCIER PRIMAVERILE

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

IMPASTO

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina - "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - "fuso"

miele

550g

4g

50g

50g

350g

120g

115g

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

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

-Riempire gli stampi di silicone "savarin", precedentemente oliati con l'apposito spray, e cuocere in forno statico per 8-10 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

-Una volta cotti, estrarre le teglie e girare i siliconi a testa in giù sui fogli di carta da forno.

-Ancora tiepidi rimuovere il silicone dai financier e lasciarli raffreddare.

COPERTURA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO

qb

-Fondere il NOBEL PISTACCHIO in microonde a 45° C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

-Dressare all'interno del foro dei financier il FRUTTIDOR MIRTILLO e conservarli in frigorifero per 15/20 minuti.

-Posizionare i financier su una griglia e glassarli con il NOBEL PISTACCHIO.

Alternativamente dressare NOBEL PISTACCHIO sciolto, in 1/3 dello stampo in silicone usato precedentemente e inserirci il financier freddo, attendere la cristallizzazione e porre successivamente FRUTTIDOR MIRTILLO in centro.

-Decorare con i fiori di [DOBLA PEACH BLOSSOM](#) (COD. 78317)



Extraordinary
made simple.