



FINANCIER PRIMAVERILE

👤 Livello intermedio

impasto

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina - "debole"

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - "fuso"

miele

PREPARAZIONE

- 550g -Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- 4g -Aggiungere gli albumi e successivamente il miele e il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 50g -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.
- 350g -Una volta cotti, estrarre le teglie e girare i siliconi a testa in giù sui fogli di carta da forno.
- 120g
- 115g -Ancora tiepidi rimuovere il silicone dai financiers e lasciarli raffreddare.

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

PREPARAZIONE

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

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)



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE