



# FINANCIER PRIMAVERILE

chef 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 -Ancora tiepidi rimuovere il silicone dai financier e lasciarli raffreddare.  
115g

## 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 CREATTA DA:**

**MIRKO SCARANI**

**PASTICCIERE**