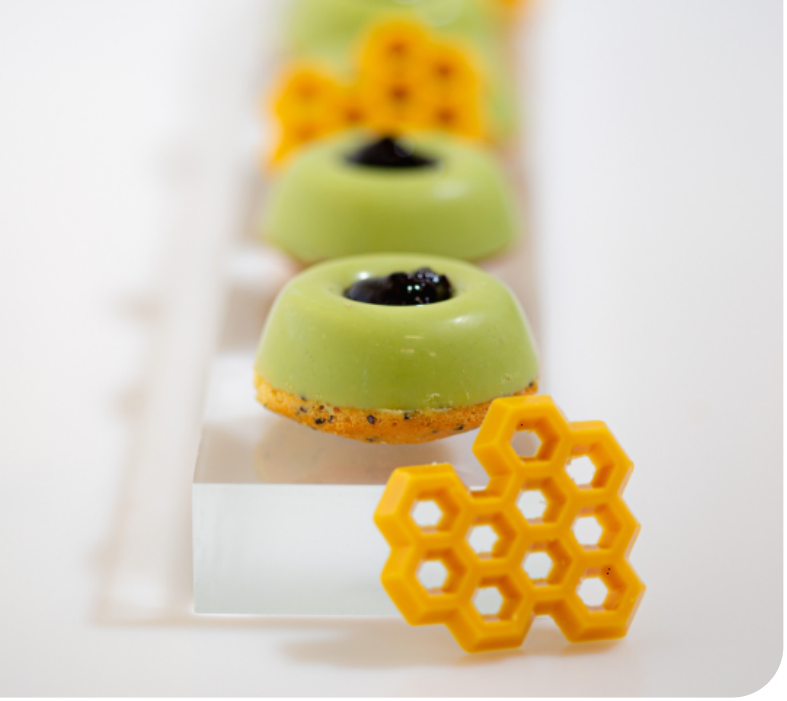


FINANCIER PRIMAVERILE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

IMPASTO

AVOLETTA	550g
VIGOR BAKING	4g
farina - "debole"	50g
amido di mais	50g
albumi	350g
burro 82% m.g. - "fuso"	120g
miele	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.

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)

irca GROUP Extraordinary made simple.