

# 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

50g a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

 $50 {\rm g}^{-}$  -Riempire gli stampi di silicone "savarin", precedentemente oliati con

 $_{\rm 350g}$  l'apposito spray, e cuocere in forno statico per 8-10 minuti a 180-190°C con

120g 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**

INGREDIENTI

**NOBEL PISTACCHIO** 

### PREPARAZIONE

-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.

<u>Alternativamente</u> 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