



## FINANCIER PRIMAVERILE

### IMPASTO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA - "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - "FUSO"  
MIELE

g 550  
g 4  
g 50  
g 50  
g 350  
g 120  
g 115

#### PREPARAZIONE

-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.

### FARCITURA AL MIRTILLO

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

Q.B.

### COPERTURA AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

Q.B.

#### 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.

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 PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE