



## FINANCIER AL PISTACCHIO E CARMELLO

BARRETTE DI FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO CON UNA FARCITURA MORBIDA AL CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME D'UOVO  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 500  
g 370  
g 50  
g 30  
g 4  
g 80  
g 100

#### PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.  
-Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.  
-Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.  
-Riempire gli appositi stampi di silicone Pavoni Delicium snack cod.DS01.  
-Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.  
-Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

### FARCITURA MORBIDA AL CARMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL  
SALE

g 200  
g 4

#### PREPARAZIONE

-Miscelare Toffeeor Caramel con il sale.  
-Dressare la miscela all'interno dell'incavo del financier formatosi dopo la cottura.

**INGREDIENTI**

NOBEL PISTACCHIO

GRANELLA DI PISTACCHIO

**PREPARAZIONE**

Q.B. -Fondere Nobel Pistacchio e ricoprire completamente i Financier.

Q.B. -Decorare con granella di pistacchio.