



FINANCIER CHAI

PICCOLI E SOFFICI CAKE - TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

RICETTA PANNA COTTA AL TE' CHAI

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 75
LATTE	g 250
PANNA 35% M.G. - FRESCA	g 250
TÈ CHAI	g 8

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte con il tè e miscelare con PANNA COTTA MIX utilizzando una frusta.

Aggiungere successivamente la panna.

Filtrare e versare la panna cotta in uno stampo di silicone (piccole mezze sfere). Congelarle per estrarle dallo stampo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il centro del financier con una goccia di FRUTTIDOR MIRTILLO.

Adagiare la panna cotta sopra e decorare a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta del financier alla nocciola, è possibile sostituire il burro con la margarina