FINANCIER PRIMAVERILE

impasto

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA - "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 350
BURRO 82% M.G. - "FUSO"	g 120
MIELE	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