



FINANCIER AL PISTACCHIO E CAMELLO

Barrette di financier alla madorla e pistacchio con una farciture morbida al caramello

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

PREPARAZIONE

g 500 -Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.
g 370 -Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
g 50 -Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.
g 30 -Riempire gli appositi stampi di silicone Pavoni Delicieux snack cod.DS01.
g 4 -Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.
g 80 -Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.
g 100

FARCITURA MORBIDA AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL
SALE

PREPARAZIONE

g 200 -Miscelare Toffeeor Caramel con il sale.
g 4 -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.