



## 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