



FINANCIER PRIMAVERILE

IMPASTO

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA - "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUMI
BURRO 82% M.G. - "FUSO"
MIELE

g 550
g 4
g 50
g 50
g 350
g 120
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