



FINANCIER AL PISTACCHIO E CARMELLO

BARRETTE DI FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO CON UNA FARCITURA MORBIDA AL CARMELLO

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

g 500
g 370
g 50
g 30
g 4
g 80
g 100

PREPARAZIONE

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

FARCITURA MORBIDA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL
SALE

g 200
g 4

PREPARAZIONE

-Miscelare Toffeeor Caramel con il sale.
-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.