FINANCIER ALLA FRUTTA

PICCOLI E SOFFICI CAKE TIPICI DELLA PASTICCERIA FRANCESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO FINANCIER

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 550
AMIDO DI FRUMENTO	g 50
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare MANDEL ROYAL con albume e burro fuso, aggiungere successivamente gli ingredienti secchi e miscelare a mano.

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire, con l'impasto financier, gli appositi stampi di silicone a 2/3 della loro capacità .

Cuocere in forno statico, per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

Spolverare con BIANCANEVE PLUS e riempire l'incavo con FRUTTIDOR MANGO o un altro gusto a scelta.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.