FINANCIER AL PISTACCHIO E CARAMELLO

BARRETTE DI FINANCIER ALLA MADORLA E PISTACCHIO CON UNA FARCITURA MORBIDA AL CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 500
ALBUME D'UOVO	g 370
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 30
VIGOR BAKING	g 4
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 80
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	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 Delicius snack cod.DS01.

-Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.

-Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

FARCITURA MORBIDA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200
SALE	g 4

PREPARAZIONE

-Miscelare Toffeedor Caramel con il sale.

-Dressare la miscela all'interno dell'incavo del financier formatosi dopo la cottura.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO	Q.B.
GRANELLA DI PISTACCHIO	Q.B.

PREPARAZIONE

-Fondere Nobel Pistacchio e ricoprire completamente i Financier.

-Decorare con granella di pistacchio.