

Financier



Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 21 pièces environ
Moule financier Silmaé 000508

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Appareil financier		
Farine pâtissière PatisFrance	80	Dans une cuve de batteur, mettre la farine, sucre glace, poudre d'amande, vanille et miel.
Sucre glace	220	
Poudre d'amande PatisFrance	100	Verser le beurre noisette chaud par-dessus.
Sucre inverti	20	Laisser refroidir puis faire monter légèrement avec un peu de blanc puis rajouter le reste petit à petit (ne pas faire foisonner).
Puratos Classic Vanille	10	Dresser, à l'aide d'une poche à douille, dans les empreintes à financier à raison de 35 g.
Beurre	116	
Blancs d'œufs	192	Cuire au four ventilé à 175°C pendant 13/15 minutes environ.
TOTAL	738	

En remplacement de cette recette, il est possible d'utiliser le **Frianvit PatisFrance**.

Recette :

Frianvit PatisFrance 375g

Eau 187.5g

Beurre fondu chaud 187.5g

Procédé :

Mélanger la préparation et l'eau puis ajouter le beurre fondu chaud (~45°C)

Dresser, à l'aide d'une poche à douille, dans les empreintes à financier à raison de 35 g.

Cuire au four ventilé à 175°C pendant 13/15 minutes environ.

Toppings

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	Q.S.	Dresser le fourrage caramel beurre salé à l'aide d'une poche à douille. Parsemer d'éclats de caramel beurre salé.
Eclats de caramel beurre salé PatisFrance	Q.S.	
Ou		
Fourrage Framboise Extra PatisFrance	Q.S.	Dresser le fourrage framboise extra à l'aide d'une poche à douille. Parsemer d'amande effilées.
Amande effilées PatisFrance	Q.S.	
Ou		
Praliné Noisette 64% France PatisFrance	297	Mélanger le praliné et la pâte de noisette.
Pralirex Noisette 100% France PatisFrance	30	Ajouter le beurre de cacao fondu.
Belcolade Beurre de cacao	33	Cristalliser la masse.
Noisettes effilées PatisFrance	Q.S.	Dresser le praliné collé tempéré à l'aide d'une poche à douille. Parsemer de noisette effilée.

Notes

[illegible]