

TRIO DE FINANCIERS

Par : Gregory Geffard
Quantité : 25 pièces

FINANCIER POIRE CHOCOLAT

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre	250 g
Puratos Classic Poire	50 g
Mini Gouttes Chocolat Noir PatisFrance	100 g

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Poire. Ajouter enfin les mini gouttes de chocolat noir. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.

FINANCIER CITRON

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre	250 g
Puratos Classic Citron	50 g
Ecorces de Citron PatisFrance	100 g

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Citron. Ajouter enfin les écorces de citron. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.

FINANCIER PISTACHE

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre	250 g
Puratos Classic Pistache	50 g
Pistaches Hachées PatisFrance	100 g

Fondre le beurre. Mélanger le Frianvit et l'eau. Ajouter le beurre et le Classic Pistache. Ajouter enfin les pistaches hachées. Couler en Flexipan® et cuire à 190°C environ 20 minutes.

