



FINANCIER



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de financiers.

Ingrédients

| | |
|----------------|-------|
| Mixe financier | 500 g |
| Eau | 250 g |
| Beurre fondu | 200 g |

Procédé

- Mélanger dans la cuve du batteur à la feuille le mixe financier et l'eau en vitesse 1.
- Incorporer progressivement le beurre noisette de façon à obtenir un mélange homogène.
- Ensuite, fouetter 2 min en vitesse moyenne.
- Verser le mélange dans des moules adaptés (petits moules souples en silicone, pour faire des portions individuelles).
- Laisser reposer 15 min.
- Cuisson environ 12 min à 210°C.

Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance des fruits surgelés (framboises, myrtilles, ...) ou des pépites de chocolat.



FINANCIER



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de financiers.

Ingrédients

| | |
|----------------|-------|
| Mixe financier | 500 g |
| Eau | 250 g |
| Beurre fondu | 200 g |

Procédé

- Mélanger dans la cuve du batteur à la feuille le mixe financier et l'eau en vitesse 1.
- Incorporer progressivement le beurre noisette de façon à obtenir un mélange homogène.
- Ensuite, fouetter 2 min en vitesse moyenne.
- Verser le mélange dans des moules adaptés (petits moules souples en silicone, pour faire des portions individuelles).
- Laisser reposer 15 min.
- Cuisson environ 12 min à 210°C.

Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance des fruits surgelés (framboises, myrtilles, ...) ou des pépites de chocolat.