FABRICATION DES FINANCIERS ZÉBRÉS ET DAMIERS

Egayer votre vitrine avec des financiers ludiques.

INGRÉDIENTS

(pour 32 pièces bicolores)

- 1000 g de préparation pour Financier ancel,
- 300g de beurre fondu, 400 g de blancs d'œufs,
- 30 g de pâte de pistache Cresco,
- 15 g d'arôme fraise Sébalcé,
- 10 g de cacao en poudre.

PRODUITS ASSOCIÉS

Financier

Préparation pour Financiers, Biscuit Joconde et Moelleux.

Carton de 5 kg
DLUO : 12 mois
UTILISATIONS

Financiers.
Gâteaux moelleux ronds ou cake, format familial ou individuel.
Biscuit Joconde.

Mise en oeuvre

Recette pour 32 financiers individuels : 1000 g de préparation + 300 g de beurre fondu + 400 g de blancs d'œufs.
Recette de biscuit Joconde pour 4 plaques de 40 x 60 cm : 1000 g de préparation + 280 g de beurre fondu + 400 g de jaunes d'œufs + 600 g de blancs d'œufs.
Recette pour 4 moelleux de 20 cm de Ø : 1000 g de préparation + 300 g de beurre pommade + 600 g d'œufs.
Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 160 financiers.

Avantages

1 préparation pour 3 recettes : Financier, Joconde et Moelleux aux amandes.
Texture tendre et moelleuse : contient 27% d'amandes.
Peut-être aromatisé, supporte la congélation.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Pâte aromatique
Pistache

Pâte aromatique à la pistache pour l'aromatisation de glaces et de pâtisseries.

Pot de 1 kg
DLUO : 18 mois
UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 70 à 80 g / kg de mélange.

Avantages

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.
Aromatise les pâtes jaunes, les crèmes pâtissières, mousses.
Supporte la cuisson et la congélation.

Arôme Naturel et
Colorant Fraise
Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.
Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des fraises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.
Bon pouvoir colorant.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
La bouteille transparente permet de visualiser le produit.