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.