

Mignardises

Pour environ 1300 mignardises



1. **MIGNARDISES**

1000 g de Financier ancél
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œuf

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

2. **AROMATISATION**

40 g de Pâte à la Pistache cresco
20 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé
15 g de cacao en poudre

Diviser la pâte en 3 puis aromatiser chacune des masses avec la pâte à la pistache, l'arôme fraise et le cacao. A l'aide d'une poche à douille, répartir les pâtes dans des moules à mignardises.

3. **CUISSON**

Cuire environ 10 min à 150°C maximum en four ventilé et 15 min à 180°C en four à sole.

4. **GARNITURE ET DÉCOR**

Garniture Caramel ancel
Stabichoc Braun
Fourrage framboise ancel

Après refroidissement et démoulage, garnir les fonds pistache de garniture caramel, les fonds fraise de fourrage choco-noisette Stabichoc et les fonds chocolat de fourrage Framboise.
Décorer les mignardises de brisures de fruits secs, d'un morceau de fruit frais ou de perles en chocolat.