

Financier Pistache



Photo : D Michon - Sté ARTECHNIQUE - 04 76 48 12 20

Recette pour 12 financiers ovales.

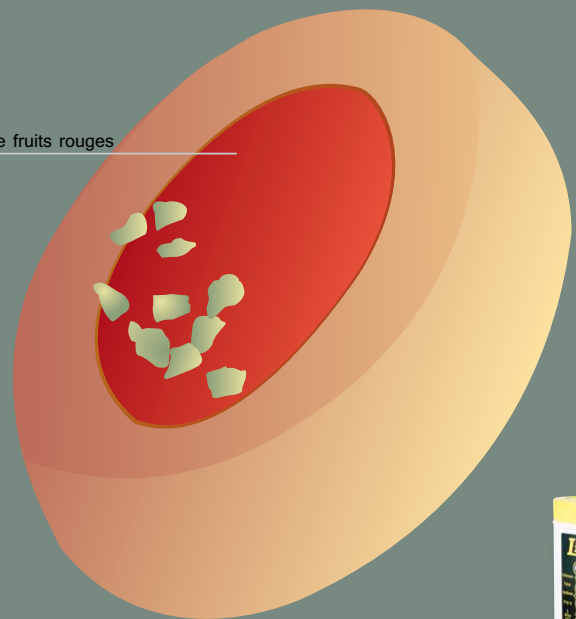
"En partenariat avec Trabliti"



Composition :

- Financier pistache
- Gelée de fruits rouges

Gelée de fruits rouges



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingredients

Financiers pistache

240 g de blancs des chefs
200 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes DISGROUP
50 g de farine DISGROUP
50 g d'Irca biscuit
60 g de pâte de pistache
60 g de Lebboline
200 g de beurre noisette fondu froid

Gelée de fruits rouges

150 g de purée de fruits rouges DISGROUP
25 g de Lebboline
25 g de sucre semoule
4 g de pectine NH



Astuces du Chef

Mélanger tous ces ingrédients dans l'ordre cité. Couler dans les moules puis cuire 12 à 15 mn à 180°. Refroidir.

Faire chauffer la purée et la Lebboline dans une casserole puis incorporer le mélange à sec (sucre/pectine). Donner une ébullition. Refroidir à 40-45° avant de couler dans les cavités des financiers pistache.



Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr