

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 avec 80
moules

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 pâtisseries 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 pâtisseries, mousses.
Supporte la cuisson et la congélation.



Fraise – Arôme Naturel
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.