



Financier

Une collection haute en couleurs



Les ingrédients pour réussir votre collection de financiers



1. Le Financier ancél

- Mise en œuvre simple et rapide : ajout beurre + blancs d'œufs.
- Texture tendre et moelleuse : contient 27% d'amandes.
- Peut être aromatisé, supporte la congélation.
- Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 160 financiers.
- Permet également de réaliser des mœlleux aux amandes et du biscuit Joconde.

80 MOULES À FINANCIERS

INCLUS

Produit	Réf.	Poids
Préparation aux amandes pour financiers, biscuit Joconde et moelleux	1-42-003861	5 kg



2. Les aromatisations Sébalcé & cresco

- Faciles à incorporer.
- Stables à la cuisson.
- Supportent la congélation.



Produit	Réf.	Poids
Fraise - Arôme naturel Sébalcé	1-42-004166	0,5 kg



Produit	Réf.	Poids
Pâte de Pistache cresco	1-42-010037	1 kg



Financiers Aromatisés

Recette pour environ 32 financiers ou 300 mini-financiers

Financier

- 1000 g de **Financier ancel**
- 300 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œufs

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



Aromatisation

- 30 g de **Pâte de Pistache cresco**
- 15 g de **Fraise - Arôme naturel Sébalcé**
- 10 g de cacao en poudre

Diviser la pâte en 4. Réserver une des masses pour la version nature et aromatiser chacune des 3 autres avec la pâte de pistache, l'arôme fraise et le cacao. A l'aide de poches à douilles, garnir 32 moules individuels ou 300 mini-moules.

Cuisson

Financier : cuire environ 15 min à 150°C maximum en four ventilé ou 20 min à 180°C en four à sole.

Mini-financier : cuire environ 10 min à 150°C maximum en four ventilé ou 15 min à 180°C en four à sole.

Tours de mains pour financiers zébrés ou damiers



La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes

Réf. Poids

Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)	1-42-002154	5 kg
Génoise Extra (spéciale roulade)	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Cake Varésien à la Farine de Maïs	1-42-004281	5 kg
Gâteau de Savoie Nature	1-42-010146	5 kg
Gâteau de Savoie au Chocolat	1-42-010147	5 kg

NOUVEAU

80 moules
à financiers réutilisables
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance

Réf. Poids

Biscuit Joconde	1-42-011202	5 kg
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg
Fondant au Chocolat	1-42-010022	1 kg
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc	1-42-008815	5 kg
Macaron (préparation pour coques)	1-42-002200	5 kg
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)	1-42-010841	1 kg
	1-42-010232	5 kg
	1-42-008900	1,2 kg



NOUVEAU

70 moules tulipes
inclus dans les cartons



Préparations pour gâteaux américains

Réf. Poids

Cookie Américain	1-42-010675	5 kg
Muffin avec 70 moules	1-42-010477	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-011242	5,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

