



FINANCIER



À Retenir

- **Le beurre noisette :**
 - ne contient plus d'eau
 - avec une matière sèche caramélisée
 - apporte gout subtil et couleur dorée
 - ne pas dépasser 120°
- **Incorporation du beurre tiède (40°max) pour ne pas faire retomber l'appareil**



IDÉAL POUR

Mignardises, bases de petits gâteaux | Desserts à l'assiette | Inserts et fonds de tartes modernes

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel (en beurre noisette) :** **0.160 Kg**
- Poudre d'amande **0.100 Kg**
- Sucre glace **0.200 Kg**
- Farine **0.070 Kg**
- Blanc d'œuf crus **0.200 Kg**

MATÉRIEL

- Russe
- Maryse
- Corne
- Tamis
- Chinois étamine
- Cul de poule ou calotte
- Poche à douille – douille unie
- Moule à financier