

## FINANCIER amande

Sans Gluten

| INGRÉDIENTS  | UNITÉ         | POIDS |       |       |   |   |  |
|--|---------------|-------|-------|-------|---|---|--|
|  |               | 1     | 2     | 3     | 4 | 5 |  |
| 1  | Blanc œufs    | kg    | 0.105 | 0.210 |   |   |  |
|  | Sucre poudre  | kg    | 0.125 | 0.250 |   |   |  |
| Mélange les blancs avec le sucre à l'aide d'un fouet, sans émulsionner.(1)   |               |       |       |       |   |   |  |
| 2  | Amande poudre | kg    | 0.050 | 0.100 |   |   |  |
|  | Farine de riz | kg    | 0.040 | 0.080 |   |   |  |
| (2) Ajoute la poudre amande et la farine de riz à (1) en mélangeant toujours avec le fouet.  |               |       |       |       |   |   |  |
| 3  | Beurre fondu  | kg    | 0.065 | 0.130 |   |   |  |
| POIDS TOTAL  |               | kg    | 0.385 | 0.770 |   |   |  |
| (3)Verse le beurre fondu (beurre noisette recommandé) et chaud dans ton mélange(2). Mélange rapidement, afin de ne pas cuire les blancs d'œufs incorporés dans l'appareil. Laisse reposer 12 heures à 24 heures : d'abord 2 à 3heures à température ambiante, puis le reste du temps au frais. |               |       |       |       |   |   |  |

## Finition

Parsemer le dessus du financier d'amande batons ou éfilées

Conservation

Réfrigérateur  
cru

1 semaine

Réfrigérateur  
cuite

1 mois

Congélateur  
cru

OUI

Congélateur  
cuite

OUI

## FINANCIER amande

## Conseil cuisson



Il est important de comprendre que selon le moule utilisé, le poids et l'épaisseur, les informations que je vais te donner sur le temps de cuisson et la température vont changer. Mais voici quand même quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Attention, chaque four est différent, je te donne donc juste des indications que tu devras ajuster en fonction de ta situation.

| Recette         | Poids | Temps       | Température |
|-----------------|-------|-------------|-------------|
| Financier petit | 10 g  | 10 à 12 min | 220°C       |
| Financier moyen | 100 g | 20 à 25 min | 180°C       |
| Financier grand | 500 g | 35 à 45 min | 160°C       |

