

FINANCIER amande

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	kg	0.040	0.080			
(2) Ajoute la poudre amande et la farine 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

Astuce du chef

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

