



fiche recette

FINANCIER praline rose

patisserie-passion.com



fiche recette

FINANCIER

praline rose

patisserie-passion.com

Financier Praline rose

Blancs d'œufs	125 g
Sucre semoule	125 g
Amande poudre	40 g
Farine	50 g
Beurre fondu	65 g
Praline rose concassée	30 g

- Mélange les blancs avec le sucre à l'aide d'un fouet, sans émulsionner.
- Ajoute à ta préparation la poudre d'amande et la farine.
- Mets à fondre ton beurre (coloration noisette). Puis l'incorporer tiède à la préparation.
- L'appareil à financier ne doit jamais être émulsionné
- Laisse reposer l'appareil à financier de préférence 24 heures.
- Incorpore la praline rose concassé juste avant de remplir les moules.

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



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-dessus. Attention, chaque four est différent, je te donne donc juste des indications que tu devras ajuster en fonction de ta situation.