



# FINANCIER



## Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de financiers.

## Ingrédients

Mixe financier	500 g
Eau	250 g
Beurre fondu	200 g

## Procédé

- Mélanger dans la cuve du batteur à la feuille le mixe financier et l'eau en vitesse 1.
- Incorporer progressivement le beurre noisette de façon à obtenir un mélange homogène.
- Ensuite, fouetter 2 min en vitesse moyenne.
- Verser le mélange dans des moules adaptés.
- Laisser reposer 15 min.
- Cuisson environ 12 min à 210°C.

## Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance des fruits surgelés (framboises, myrtilles, ...) ou des pépites de chocolat.



# FINANCIER



## Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de financiers.

## Ingrédients

Mixe financier	500 g
Eau	250 g
Beurre fondu	200 g

## Procédé

- Mélanger dans la cuve du batteur à la feuille le mixe financier et l'eau en vitesse 1.
- Incorporer progressivement le beurre noisette de façon à obtenir un mélange homogène.
- Ensuite, fouetter 2 min en vitesse moyenne.
- Verser le mélange dans des moules adaptés.
- Laisser reposer 15 min.
- Cuisson environ 12 min à 210°C.

## Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance des fruits surgelés (framboises, myrtilles, ...) ou des pépites de chocolat.