

FINANCIERS PISTACHE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	110	9,93
Pâte de pistache Sevarom	95	8,67
Poudre à lever	3	0,27
Poudre d'amande	135	12,18
Sucre glace	300	27,08
Beurre ou Margarine	165	14,89
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	32	2,89
Eau (pour hydrater la poudre)	268	24,19
Total	1108	100



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger les ingrédients secs avec Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- Ajouter le beurre ou la margarine fondu, la pâte de pistache et mélanger.
- Répartir l'appareil dans des moules.
- Faire cuire à 160°C pendant 25 minutes.



CONSEILS

- Attendre que les financiers refroidissent avant de les démouler.
- Pour les démouler plus rapidement, les placer au congélateur.