

# FINANCIERS PISTACHE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	110	9,9
Pâte de pistache Sevarom	95	8,6
Poudre à lever	3	0,3
Poudre d'amande	135	12,2
Sucre glace	300	27,1
Beurre ou margarine	165	14,9
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>32</b>	<b>2,9</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>268</b>	<b>24,2</b>
<b>Total</b>	<b>1108</b>	<b>100,0</b>



## 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.

# PISTACHIO FINANCIERS



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	110	9,9
Sevarom Pistachio paste	95	8,6
Baking powder	3	0,3
Almond powder	135	12,2
Icing sugar	300	27,1
Margarine or butter	165	14,9
<b>Yumgo <i>WHITE POWDER</i></b>	<b>32</b>	<b>2,9</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>268</b>	<b>24,2</b>
<b>Total</b>	<b>1108</b>	<b>100,0</b>



## PROCESS

- Preheat the oven to 160°C.
- Mix the dry ingredients.
- Mix Yumgo White Powder with the water to rehydrate it.
- Mix the dry ingredients with the rehydrated Yumgo White Powder.
- Add the melted butter or margarine and the pistachio paste and mix.
- Distribute the mixture in moulds.
- Bake at 160°C for 25 minutes.



## TIPS

- Wait for the financiers to cool before unmolding them.
- To unmold them quicker, place them in the freezer.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)