

FINANCIERS AUX FRAMBOISES

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 2,5 kg Blancs d'œufs
- ✘ 1,5 kg Beurre
- ✘ 2,3 kg Lait
- ✘ 2,9 kg Poudre d'amande
- ✘ 1,6 kg Framboises surgelées



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, mélanger les blancs d'œufs, TADAAM!, la poudre d'amande et le lait en même temps jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
- ✘ Graisser les moules et remplir aux 3/4 ou une couche d'appareil de 3 cm d'épaisseur.
- ✘ Déposer une framboise sur chaque financier.
- ✘ Cuire à 180°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format individuels : 5 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 16kg de produit fini
- ✘ 400 portions de 40g
- ✘ 265 portions de 60g
- ✘ 200 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)

Pour + de gourmandise, ajouter des éclats d'amande sur les financiers.

Vous pouvez remplacer le beurre par de l'huile neutre.



www.kollectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !