

FINANCIERS À LA PISTACHE

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✕ 5 kg Blancs d'œufs
- ✕ 5 kg Beurre
- ✕ 2 kg Miel
- ✕ 4 kg Eclats de pistache
- ✕ 1,5 kg Pâte de pistache



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 190°C.
- ✕ Au batteur, avec le fouet, mélanger les blancs d'œufs, TADAAM! et les éclats de pistache en même temps jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
- ✕ En dernier, ajouter la pâte de pistache
- ✕ Graisser les moules et remplir aux 3/4 ou une couche d'appareil de 3 cm d'épaisseur.
- ✕ 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 = 23kg de produit fini
- ✕ 625 portions de 40g
- ✕ 415 portions de 60g
- ✕ 315 portions de 80g

POUR RÉUSSIR À 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 de pistache sur les financiers.

Vous pouvez remplacer la moitié du beurre par de l'huile neutre.



www.kollectou.com

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