|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Les recettes de base | | | 3 |
| Financiers[[1]](#footnote-1) – 12 pièces | | |
| Professeur de cuisine | | CAP 1 B | Semaine 10  Séance du 13/02/2020 | |
| Nom………… | | Prénom…………………… | DATE……………………. | |

|  |
| --- |
| **Mise en place du poste** |
| **Maryse rouge.jpg**corne-a-patisserie-bargoin.jpg kitchenaid.jpg**Plaque de cuisson - GN 11.jpg**tamis-de-patisserie-de-buyer.jpgrusse inox.jpgBassine inox.jpg4**Papier sulfurisé.jpg** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients** | **Unité de mesure** | **Quantité** |
| Sucre semoule | 0,080 | kg |
| Poudre d’amande | 0,080 | kg |
| Farine | 0,100 | kg |
| Beurre | 0,080 | kg |
| Œufs (Blancs) | 4 | pièce |
| Sucre semoule (pour serrer les blancs) | 0,80 | kg |
| Arôme | Facultatif | PM |
| Amandes effilées blanchies | 80 | kg |
| **Préparatifs**   * Préchauffer le four à 185°C * Nettoyer les moules et beurrer (assez épais) * Saupoudrer avec les amandes effilées blanchies avant refroidissement du beurre moulé, les amandes effilées doivent adhérer au moule * Disposer les moules sur les plaques à pâtisserie * Fondre le beurre à feu très doux, le réserver lorsqu’il est fondu * Peser et/ou mesurer les ingrédients * Préparer un mélange (à sec) : sucre, amandes en poudre et farine, mélanger de façon homogène et disposer sur un papier   **Confection :**   * Monter les blancs fermement et les serrer avec le sucre * Incorporer l’appareil « à sec » en le versant en pluie (façon Génoise) et incorporer à la spatule ou à la Maryse. * Ajouter le beurre fondu tiède * Cesser de remuer dès que le mélange est homogène * Dresser à l’aide d’une douille n° 14   **Cuisson :**   * Enfourner durant quinze minutes environ (la durée dépend évidemment de la taille des financiers). Démouler directement et présenter côté amandes effilées. | | |

1. <https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/23989-financier.php> [↑](#footnote-ref-1)