|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 | Les recettes de base | 3 |
| Financiers[[1]](#footnote-1) – 12 pièces |
| Professeur de cuisine | CAP 1 B | Semaine 10Séance 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)