

Financier SL

Carton de 5 x 1 kg

Réf. 20152.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Financier SL (sans lupin).....	1 000 g
Eau ou lait.....	500 g
Beurre fondu.....	500 g



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur COMPLET Financier SL et l'eau ou le lait et ajouter le beurre noisette. Bien fouetter de façon à obtenir un appareil homogène 1 min environ.

2. Couler l'appareil dans des petits moules.

3. Cuisson : environ 10 min au four à 230 - 240°C.
NB : graisser les moules (au Complétin plastique réf. 10002.01 par exemple).

c'est prêt !

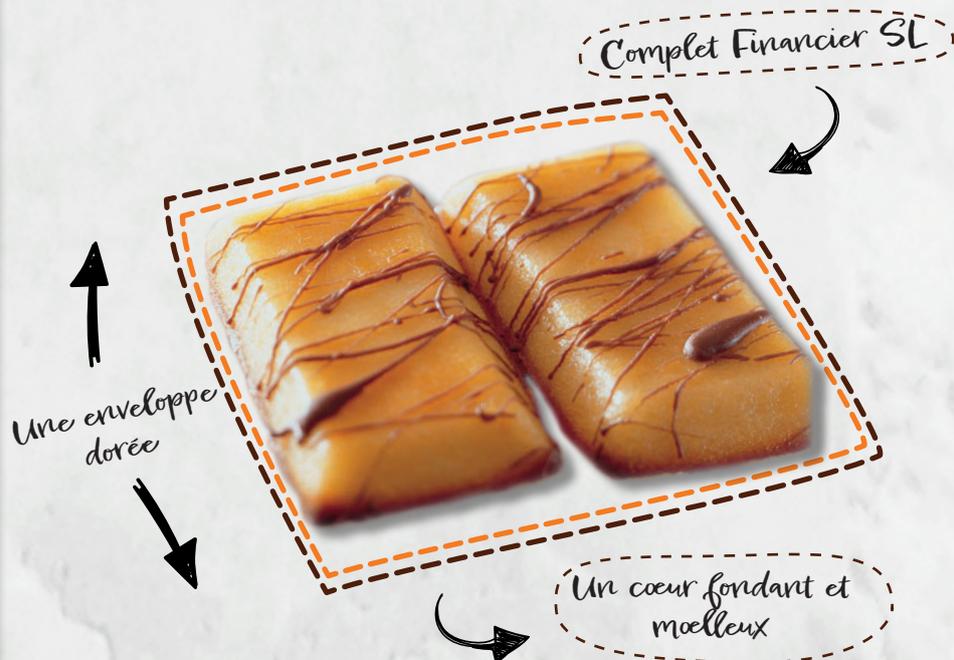


www.complet.fr



Zoom sur

La réalisation de vos financiers et gâteaux à la saveur d'amande.



Notre passion, le savoir-faire !

