



# *Financier*

Une collection haute en couleurs



# Les ingrédients pour réussir votre collection de financiers



## 1. Le Financier ancél

- Mise en œuvre simple et rapide : ajout beurre + blancs d'œufs.
- Texture tendre et moelleuse : contient 27% d'amandes.
- Peut être aromatisé, supporte la congélation.
- Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 160 financiers.
- Permet également de réaliser des moelleux aux amandes et du biscuit Joconde.

Produit	Réf.	Poids
Financier avec 80 moules	1-42-003861	5 kg

**80 MOULES À FINANCIERS**

**INCLUS**



## 2. Les aromatisations Sébalcé & cresco

- Faciles à incorporer.
- Stables à la cuisson.
- Supportent la congélation.



Produit	Réf.	Poids
Fraise - Arôme naturel Sébalcé	1-42-004166	0,5 kg



Produit	Réf.	Poids
Pâte de Pistache cresco	1-42-010037	1 kg



## Financiers Aromatisés

Recette pour environ 32 financiers ou 300 mini-financiers

### Financier

- 1000 g de **Financier ancél**
- 300 g de beurre fondu
- 400 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

### Aromatisation

- 30 g de **Pâte Pistache cresco**
- 15 g de **Fraise - Arôme naturel Sébalcé**
- 10 g de cacao en poudre

Diviser la pâte en 4. Réserver une des masses pour la version nature et aromatiser chacune des 3 autres avec la pâte de pistache, l'arôme fraise et le cacao. À l'aide de poches à douilles, garnir 32 moules individuels ou 300 mini-moules.



### Cuisson

Financier : cuire environ 15 min à 150°C maximum en four ventilé ou 20 min à 180°C en four à sole.

Mini-financier : cuire environ 10 min à 150°C maximum en four ventilé ou 15 min à 180°C en four à sole.

### Tours de mains pour financiers zébrés ou damiers



# La Gamme des Farines Composées ancel

Pour réussir rapidement de succulents gâteaux tendances, traditionnels ou américains.



Préparations pour pâtes jaunes et cakes

Biscuits (remplace 1/3 de la farine dans vos recettes)  
Génoise Extra (spéciale roulade)  
Génoise  
Cake Varésien à la Farine de Maïs  
Gâteau de Savoie Nature

Réf.

1-42-002154  
1-42-002155  
1-42-011045  
1-42-004281  
1-42-010146

Poids

5 kg  
5 kg  
10 kg  
5 kg  
5 kg

**80 moules**  
à financiers réutilisables  
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux tendance

Financier avec 80 moules  
Fondant au Chocolat  
Garniture pour Tarte au Fromage Blanc  
Macaron (préparation pour coques)  
Meringue (préparation pour meringue italienne ou meringue sèche)

Réf.

1-42-003861  
1-42-008815  
1-42-002200  
1-42-010232  
1-42-008900

Poids

5 kg  
5 kg  
5 kg  
5 kg  
1,2 kg

**70 moules tulipes**  
inclus dans le carton



Préparations pour gâteaux américains

Cookies  
Muffin avec 70 moules  
Brownie tout Chocolat

Réf.

1-42-008859  
1-42-010477  
1-42-012755

Poids

5 kg  
5 kg  
2,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

