



Financiers

Mélange fin prêt-à-cuisiner
Ready-to-cook fine mix



Préparation/processing : 5 min
Personnes/servings : 4 - 6

Financiers aux amandes gorgées de lumière
Almond soft cakes gorged with light

Ajouter : beurre bouillant 90g ; eau 90ml.
To add : hot melted butter 90g ; water 90ml.

Recette : **a)** Préchauffer le four à 210°C. **b)** Mélanger tous les ingrédients et verser dans les alvéoles d'un moule à financiers ou dans un moule à cake. **c)** Cuire une dizaine de minutes jusqu'à dorure (petit format) ou jusqu'à ce que la pointe du couteau sorte sèche (grand format). Astuce : encore meilleur avec un « beurre noisette ».

Parfums suggérés : gianduja, praliné pistache etc.
Suggested flavours : gianduja, pistachio praliné etc.

Recipe : **a)** Preheat the oven to 410°F. **b)** Combine all ingredients well together and fill the financier molds or in a cake pan. **c)** Cook for about ten minutes until golden brown (small size) or until a toothpick comes out clean (family size). Tip : even better with brown butter.

Ingrédients : sucre, **amandes** râpées, farine de **blé**, farine de blé malté, blanc d'**oeuf** en poudre, épaississant (sorbitol), poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de blé), émulsifiant (lécithine de **soja**), arômes naturels (amande, vanilline), antioxydant (acide ascorbique). *Traces possibles de fruits à coque, lait.*

Ingredients : sugar, ground **almonds**, **wheat** flour and wheat malt flour, white **eggs** powder, thickener (sorbitol), baking powder (disodium diphosphate, sodium carbonate, wheat starch), emulsifier (**soya** lecithin), flavours, antioxydant (ascorbic acid). *May contain traces of shell fruits, milk.*

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour/per 100g
Valeur énergétique Energy value	1780kJ 426kcal
Matières grasses / fat	14.6g
dont saturées / of which saturates	1.2g
Glucides / carbohydrates	54.5g
dont sucres / of which sugars	41.8g
Protéines / proteins	14.7g
Sel / salt	0.2g

Poids net : **180g**
Net weight : **6.35oz**



A consommer de préférence avant :
Best before :

Conserver dans un endroit frais, sec
Bien refermer après utilisation



Store cool and dry
Close well after use

Poche souple à jeter



Création produit / product design : Emmanuel Allasia

<http://affairespatisseries.com> - 34 Grande Rue 69490 Les Olmes, France