



La mejor formación
está en la calidad

FINANCERS

Ingredientes

- 75 g. de harina de almendra
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de miel
- 50 g. de harina
- 135 g. de claras de huevo
- 125 g. de mantequilla avellana

Elaboración

Para la Mantequilla avellana

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave. Una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 ° C. Colarla inmediatamente

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla de avellana.

Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con financier y cocer a 190 ° C. 14 minutos.



FINANCIER CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para el chocolate

- 150 gr de chocolate 70%de cacao
- 35 gr de nata
- 90 gr de huevo
- 25 de mantequilla

Para el financier

- 150 gr de azúcar moreno
- 80 gr de harina de trigo
- 80 gr de almendra molida
- 120 gr de mantequilla
- 50 claras
- 10 gr de miel
- 20 gr de ron

Elaboración

Para el chocolate

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad.
Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente.
Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior.
Reservar en nevera.
Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

Para el financier

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno.
Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette.
Mezclar la mantequilla con la miel.
Mezclar la harina con la mantequilla
Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar.
Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.



La mejor formación
está en la calidad

MAGDALENAS ESPECIADAS EN COCCIÓN AL VAPOR CON MERMELADA DE FRESAS AL VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes

- 2 huevos
- 200 gr. de azúcar
- ½ C.P de levadura en polvo
- 200 gr. de harina
- 175 gr. de Leche
- 2 C.S de cacao en polvo
- Una pizca de canela en polvo
- 1 clavo de olor bien machacado
- Una pizca de jengibre en polvo
- Una pizca de sal

Para la Mermelada

- 300 gr de fresas
- 150 gr de azúcar
- Vinagre balsámico

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar el tiempo necesario para blanquear y emulsionar. Añadir la levadura en polvo, añadir una cuarta parte de la harina y una cuarta parte de la leche, continuar añadiendo harina y leche hasta finalizar el amasado.

Preparar moldes de magdalena o hacer moldes de papel de horno tomando como ejemplo una flanera o aro redondo, separar un tercio de la masa y mezclar con el cacao en polvo, reservar.

Verter la primera mezcla en los moldes preparados, rellenar más de la mitad, a continuación, añadir la mezcla con cacao en polvo para rellenar los moldes.

Poner esta preparación en la vaporera con el agua ya hirviendo, tapada y cubierta la tapa con un trapo, procurando que quede espacio abierto entre las magdalenas, cocinar durante unos 10 minutos aproximadamente. No abrir la tapa durante el proceso de cocción.

Lavar, cortar y cocinar el azúcar con el vinagre, dejar que reduzca un poco, añadir las fresas troceadas, cocinar y llevar a textura de mermelada, enfriar y reservar.