

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Financiers Citron - Pavot	
Produits	Quantités	Procédé	
Sucre	0.125	Procédé : Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine. Ajouter les blancs, les zestes et le pavot puis terminer avec le beurre noisette. Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche. Cuire à 190°C une dizaine de minutes. Sortir quand les bords commencent à colorer.	
Poudre d'amande	0.125		
Farine	0.075		
Blancs d'œufs	4		
Beurre	0.100		
Zestes de citron	0.008		
Graines de pavot	0.030		