Financiers de frambuesa con Chantilly

El Financier es un delicado bizcochito de almendra y mantequilla fácilmente saborizable, que en esta ocasión acompañaremos de una Chantilly.

1 hora

12 uni. - 40 mini degustación

Fácil

Ingredientes

Receta base financier frambuesa

- 175 g azúcar glasé
- 155 g clara de huevo
- 100 g de mantequilla noisette
- 50 g almendra en polvo
- 50 g de harina floja
- 15 g frambuesa liofilizada

Mantequilla noisette :

- 500 gr mantequilla Président Profesional.

Chantilly clásica:

- 500 g nata pasterizada 35%MG (o 38%MG) Président Profesional
- 50 g azúcar blanquilla
- 1/2 vaina de vainilla

Preparación

Financiers

- Llevar la mantequilla a ebullición, dejar que evapore el agua y cocinar a fuego medio hasta que adquiera un color dorado y un aroma avellanado. Colar y dejar enfriar hasta que alcance los 45 °C.
- Mezclar todos los ingredientes sólidos y añadir las claras de huevo, mezclar con varillas.
- Añadir la mantequilla noisette a la masa y mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir la frambuesa liofilizada y mezclar hasta integrar.
- Dosificar en el molde (engrasado previamente si es de metal) y cocer 15 min a 170 – 180 °C.

Chantilly clásica

- Con la nata entre 1 – 3 °C, batir todos los ingredientes a velocidad media-alta hasta obtener un pico firme pero sin que corten las varillas.