FINANCIER DE CARAMELO
RELLENA DE MANGO Y PASIÓN

Financier de caramelo rellena de mango y pasión

Código	Ingrediente	Marca		g	%	g/kg
	Gelatina termorreversible de mango y pasión			800	61,54	615,38
	Masa financier de caramelo			500	38,46	384,62
	Para 1 kg		Total	1300		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Colocar la masa de financier en moldes esféricos e introducir una pieza de gelatina de mango y pasión. Hornear 10 minutos a 180 °C. Enfriar y servir.

Gelatina termorreversible de mango y pasión

Código	Ingrediente	Marca		g	%	g/kg
	Puré de fruta de la pasión			150	29,53	295,28
	Puré de mango			250	49,21	492,13
	Almíbar			100	19,69	196,85
58050113	Goma Gellan	Sosa		8	1,57	15,75
	Para 500 g		Total	508		1000

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Verter la mezcla en moldes de silicona redondos pequeños y poner en la nevera.

FINANCIER DE CARAMELO
RELLENA DE MANGO Y PASIÓN

Masa financier de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Harina Cuordolce		90	11,18	111,80
45060010	Harina de almendra	Sosa	90	11,18	111,80
00100300	Azúcar lustre	Sosa	225	27,95	279,50
	Claras de huevo		225	27,95	279,50
	Mantequilla clarificada		150	18,63	186,34
59000074	Baking Powder Std	Sosa	5	0,62	6,21
02170035	Pasta concentrada de caramelo	Home Chef	20	2,48	24,84
	Para 800 g	Total	805		1000

Mezclar la harina, la harina de almendra y el Baking Powder. A continuación, mezclar las claras de huevo, el azúcar y la pasta de caramelo. Añadir la harina con el Baking Powder. Por último, añadir la mantequilla ligeramente calentada. Mantener la masa 24 horas en la nevera.