

YUMGO

FINANCIERS CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	110	10,3
Cacao en poudre	60	5,6
Poudre à lever	3	0,3
Poudre d'amande	135	12,6
Sucre glace	300	28,0
Beurre ou margarine	165	15,4
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	32	3,0
Eau (pour hydrater la poudre)	268	25,0
Total	1073	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger les ingrédients secs avec Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- Ajouter le beurre ou la margarine fondu et mélanger.
- Répartir l'appareil dans des moules.
- Faire cuire à 160°C pendant 25 minutes.



CONSEILS

- Attendre que les financiers refroidissent avant de les démouler.
- Pour les démouler plus rapidement, les placer au congélateur.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



CHOCOLATE FINANCIERS



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	110	10,3
Cocoa powder	60	5,6
Baking powder	3	0,3
Almond powder	135	12,6
Icing sugar	300	28,0
Butter or margarine	165	15,4
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	32	3,0
Water (to hydrate the powder)	268	25,0
Total	1073	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 160°C.
- Mix the dry ingredients.
- Mix Yumgo White Powder with the water to rehydrate it.
- Mix the dry ingredients with the rehydrated Yumgo White Powder.
- Add the melted margarine or butter and mix.
- Distribute the mixture in moulds.
- Bake at 160°C for 25 minutes.



TIPS

- Wait for the financiers to cool before unmolding them.
- To unmold them quicker, place them in the freezer.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation