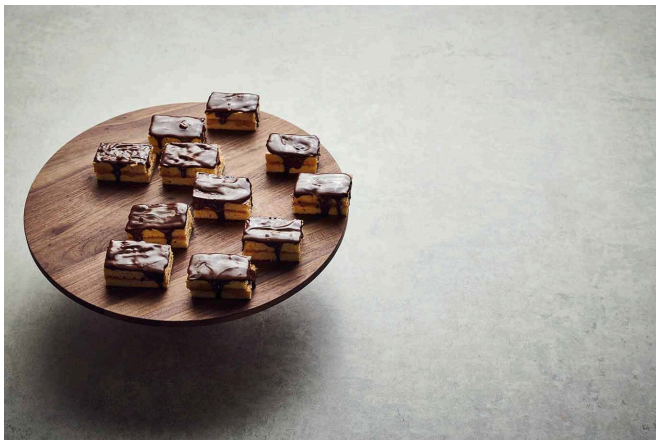
Financiers

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	20 min
Pièces	30
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

nappage chocolat et aux abricots

Pâte

4 œufs

150 g de sucre

1 pincée de sel

200 g d'amandes émondées et moulues

60 g de beurre, fondu

50 g de farine blanche

1 citron non traité, un peu de zeste râpé

Glaçage au chocolat

150 g de chocolat au lait, concassé

50 g de chocolat blanc, concassé

Façonnage

100 g de confiture d'abricots

Pâte

Battre les œufs, le sucre et le sel dans un saladier avec un fouet jusqu'à ce que la pâte blanchisse. Incorporer délicatement le reste des ingrédients.

Verser la pâte sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et la lisser pour former un pâton carré de 30 x 30 cm.

Cuisson

Préchauffer l’espace de cuisson avec chaleur voûte et sole humide à 200 °C.

Faire cuire le biscuit pendant 20 minutes, au niveau moyen.

Laisser refroidir le biscuit.

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au lait à feu doux dans une casserole en remuant de temps en temps. Retirer la casserole du feu. Ajouter le chocolat blanc, laisser fondre. Dessiner des zébrures à la fourchette.

Façonnage

Couper le biscuit en deux et napper une moitié de confiture d’abricots. Poser la seconde moitié dessus.

Couper le biscuit en 30 morceaux de 3 x 5 cm. Ranger les petits gâteaux sur une grille. Verser le glaçage au chocolat à la petite cuillère sur les gâteaux et le répartir un peu. Laisser refroidir le chocolat.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole humide

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Chaleur voûte et sole humide 200 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022