

LES FINANCIERS TONKA



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

LES FINANCIERS TONKA

POUR ENVIRON 20 PIÈCES

FINANCIERS TONKA

1 fève tonka	Râper la fève tonka dans la crème et faire chauffer. Laisser infuser 5 mn et chinoiser.
275 g crème liquide	
220 g CARAÏBE 66%	Réaliser une ganache, c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat CARAÏBE fondu.
205 g blancs d'œufs	Mélanger les blancs avec les poudres préalablement tamisées.
100 g sucre glace	Ajouter le beurre fondu tiède et terminer avec la ganache. Lisser le tout. Laisser reposer au réfrigérateur durant 1 à 2 h avant cuisson.
75 g farine T45	Pocher dans des moules en silicones.
75 g poudre d'amandes	Cuire environ 15 mn à 170°C au four ventilé.
8 g levure chimique	
110 g beurre	