

MANZON

TRADITION FAMILIALE

Depuis 1961

RECETTES



GOURMANDES



LE DITTO AMARENA FAÇON FORÊT NOIRE

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

INGRÉDIENTS

Chez MANZON

Financier cacao :

- 264 g de sucre semoule
- 148 g de farine
- 2,5 g de baking powder
- 48 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre
- 24 g de poudre de cacao
- 260 g de blanc d'œufs

Ganache montée :

- 225 g de crème liquide 30%
- 50 g de miel
- 310 g de chocolat lacté
- 450 g de crème liquide 30%

Sirop Amarena :

- 50 g de jus d'Amarena
- 100 g d'eau



Amarena cerise 4/4



Sucre semoule 20 kg



Crème UHT au mascarpone sublime 1 l



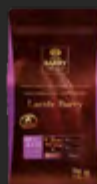
Baking powder 1 kg



Amandes, poudre grise au kilo



Cacao poudre BARRY 1 kg



Couv. lait lactée 35% pist. BARRY 5 kg



Oeufs blancs frais liquides 2 kg

RECETTE

- Réaliser une ganache montée et la réserver au minimum 12h au réfrigérateur.
- Réaliser un financier et le cuire en 2 plaques sur une épaisseur de 6 mm.

Montage :

- Imbiber une première plaque de financier avec un sirop Amarena.
- Monter la ganache et lisser la 1^{ère} plaque de financier de ganache montée.
- Recouvrir d'Amarenas.
- Lisser de ganache montée au-dessus des Amarenas.
- Déposer la 2^{ème} plaque de financier et l'imbiber de sirop.
- Débarrasser au réfrigérateur au minimum 4h.
- Tailler des barres de 15 cm de long sur 3 cm de large.
- Terminer d'une chantilly mascarpone.
- Décorer de quelques Amarenas coupées et de copeaux de chocolat.

LE PLUS EMBALLAGE NOMADE

Boîte 1 éclair à fenêtre 17x6x6

