

Financieros; Macarones y Crocantes



Ingredientes

Crocante de Nibs de cacao

Azucar: 75 grs.

Nibs de cacao: 40 grs.

LECHE ENTERA: 25 cc

Glucosa: 25 grs.

Manteca: 60 g

Cacao Amargo: 10 grs.

Financieros

Chocolate amargo: 100 g

Chips de Chocolate: 50 g

Nibs de cacao: 40 grs.

Almendras en polvo: 100 g

Cacao Amargo: 30 grs.

Harina: 60 grs.

Claras: 240 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Manteca: 50 g

Macarons

Azucar: 260 grs.

Claras: 100 grs.

Colorante artificial rojo: 1/2 cda.

Harina de almendras: 260 g

Claras: 90 grs.

Azucar impalpable: 260 g

Preparación de la Receta

Para los Financieros :

- Calentar la *manteca* sobre una sartén hasta que hierva y adquiera un tono *avellana*. Colar y entibiar.
- Fundir el *chocolate* sobre baño María.
- Tamizar el azúcar, la *harina* y el cacao. Incorporar el polvo de almendras y las claras líquidas (sin batir).
- Formar una pasta y agregar la *manteca* y el *chocolate*.
- Colocar en refrigerador por una o dos horas.
- Colocar la pasta en los moldecitos en mantecados.
- Los moldecitos de financiers tradicionales son rectangulares de 2 por 6 cm, pero pueden hacerse en moldecitos de papel tipo pirotines (para lograr masitas pequeñas) y también en moldes de siliconas
- Distribuir los chips de *chocolate* y los nibs por encima.
- Cocinar en horno a 180 ó 190 °C por 10 - 12 minutos.
- Desmoldar.
- Servir a temperatura ambiente como masitas.
- Conservarlos en un envase hermético por 3 o 4 días.

Para el Crocante de Nibs de cacao :

- Calentar la *manteca* sobre una sartén hasta que hierva y adquiera un tono *avellana*. Colar y entibiar.
- Fundir el *chocolate* sobre baño María.
- -Tamizar el azúcar, la *harina* y el cacao. Incorporar el polvo de almendras y las claras líquidas (sin batir).
- Formar una pasta y agregar la *manteca* y el *chocolate*.
- Colocar en refrigerador por una o dos horas.
- Colocar la pasta en los moldecitos en mantecados.
- Los moldecitos de financiers tradicionales son rectangulares de 2 por 6 cm, pero pueden hacerse en moldecitos de papel tipo pirotines (para lograr masitas pequeñas) y también en moldes de siliconas
- Distribuir los chips de *chocolate* y los nibs por encima.
- Cocinar en horno a 180 ó 190 °C por 10 - 12 minutos.
- Desmoldar.
- Servir a temperatura ambiente como masitas.
- Conservarlos en un envase hermético por 3 o 4 días.

Para los Macarones :

- Tamizar el azúcar impalpable junto con la *harina* de almendras.
- Pasar a un bowl y agregar los 90 g de claras más el colorante.
- Realizar un *almíbar* a 120 grados y volcarlo sobre los 100 g de claras montadas.
- Batir hasta que quede el merengue bien sostenido.
- Incorporar al bowl de lo seco el merengue en forma envolvente, trabajar hasta lograr el punto deseado.
- Colocar en manga con pico liso y estibar sobre un papel antiadherente en una placa.
- Cocinar a 150 grados durante 12 minutos.