

Financier bounty (kelapa/cokelat)

Ingrédients

- 150g mentega
- 150g putih telur
- 170g gula halus
- 100g bubuk kelapa
- 50g tepung
- 1 sejumput garam
- 60g cokelat Bahibé cincang
- 60g krim cair penuh
- 85g cokelat bahibé
- 10g madu netral

Préparation

1. Financiers isi, sebuah resep yang sudah dilakukan beberapa kali dan dengan banyak aroma di sini, tetapi saya masih melewatkan versi cokelat & kelapa!
2. Ini selalu mudah dan cepat dilakukan, dan juga selalu sama enakannya. Perlengkapan: Cetakan financiers silikomart. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan bubuk kelapa Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (non-afiliasi).
4. Siapkan mentega noisette: lelehkan mentega dan biarkan mendesis di api kecil hingga mendapatkan warna keemasan yang indah.
5. Biarkan dingin.
6. Campurkan putih telur dengan gula halus dan bubuk kelapa.
7. Tambahkan garam dan tepung, lalu cokelat cincang.
8. Akhiri dengan menambahkan mentega noisette yang telah didinginkan (perhatian, jika terlalu panas, itu akan melelehkan cokelat).
9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan (tanpa mengisinya sepenuhnya).
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 20 menit, lalu keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
11. Panaskan krim dengan madu.
12. Lelehkan cokelat.
13. Tuangkan krim ke campuran sebelumnya sambil diaduk baik-baik agar mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
14. Biarkan dingin, lalu isi financiers, tambahkan sedikit bubuk kelapa, dan nikmatilah!