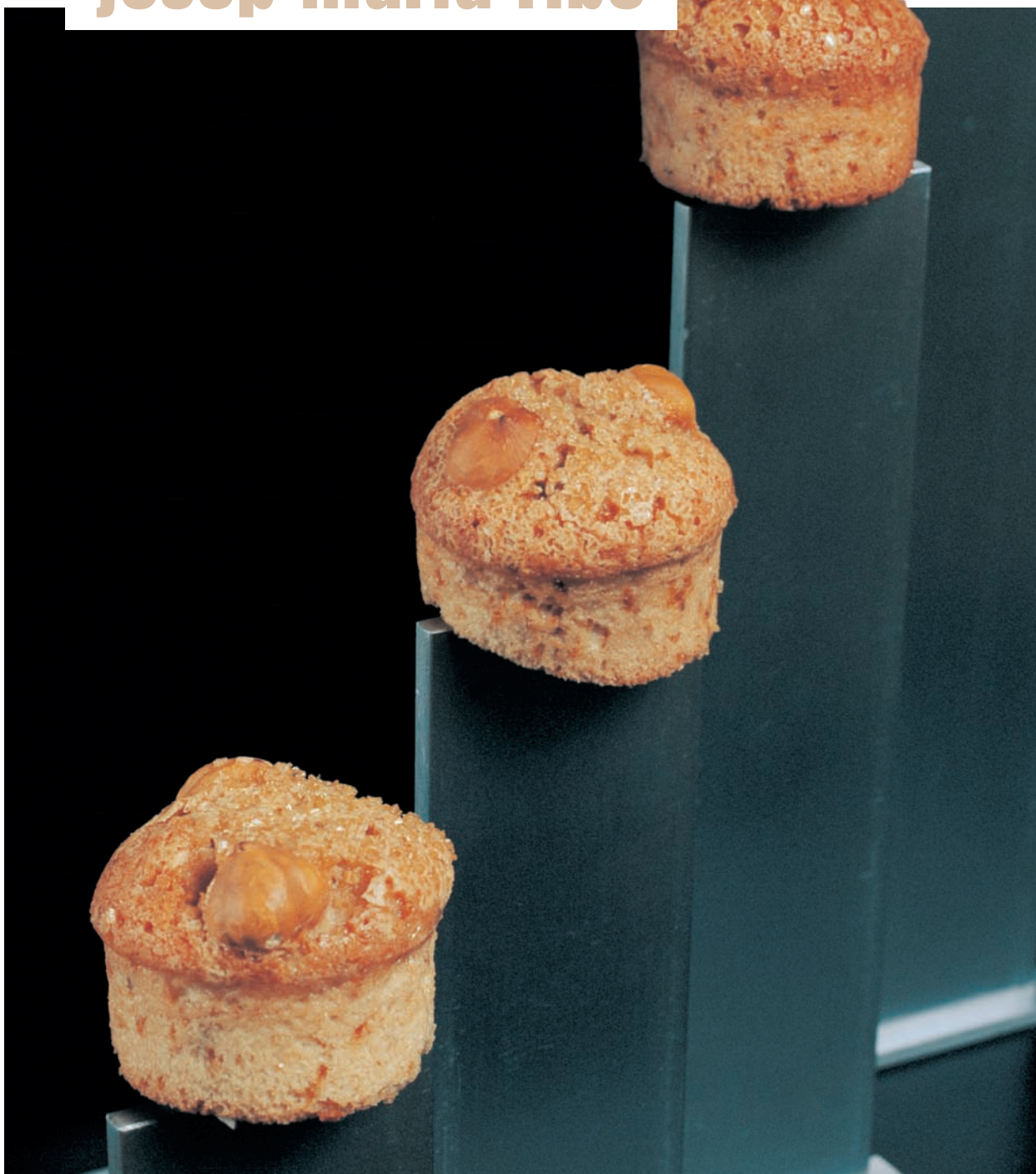


Josep Maria Ribé



El jovencísimo profesor de Aula Chocovic, Josep Maria Ribé, muestra una tentativa para ensalzar uno de los frutos secos más utilizados en pastelería, la avellana. Y como buen fruto seco, una de las condiciones en las que mejor resultado da en el paladar es tostado. Así, este completo profesional ha optado por elaborar un financier con polvo de avellana tostada que se ve reforzado en esta condición por varios factores: la mantequilla noisette, mantequilla fundida que ha adquirido ese sabor característico al dorarse; las avellanas enteras en la parte superior, y el azúcar sin refinar Demerara. Un sencillo financier, por lo tanto, con lo bueno y mejor de uno de los mejores frutos secos del país.

sabores tostados

financiers de avellanas

ingredientes

- 150 g polvo de avellana tostada
- 275 g azúcar lustre
- 25 g azúcar invertido
- 100 g harina
- 3 g impulsor
- 230 g claras
- 175 g mantequilla noisette

elaboración

Mezclar el fruto seco y el azúcar lustre en el robot y hacer un polvo. Añadirle el azúcar invertido, el impulsor y la harina tamizados, y al final la mantequilla caliente. Verterlo en el molde deseado y cocer a 180/190°C. Una vez en el molde insertar dos avellanas tostadas y un poco de azúcar Demerara en la parte superior.

