

## Financier Kek

LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP ile çalışılmış



### Sütlü çikolatalı kek:

Yumurta beyazı	0,220 kg
Toz şeker	0,200 kg
Tereyağı	0,140 kg
LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP	0,120 kg
Toz badem	0,160 kg
Un	0,070 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>1,090 kg</b>

### Uygulama:

Yumurta beyazı ile toz şeker kabartılır. Tereyağı eritilir ve eklenir. LUBECA MILK INTENSE %37 SÜTLÜ DROP çikolata ile karıştırılır. Daha sonra kuru malzemeler ile karıştırılır. Silikon kalıplara doldurulur. 180° C'de 15 -17 dakika pişirilir.

### Frambuazlı jel:

Frambuaz	0,290 kg
Toz şeker	0,100 kg
Pecthin	0,004 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,394 kg</b>

### Uygulama:

Frambuaz ve toz şeker 40° C'ye kadar ısıtılır. Pecthin ile karıştırılır 102° C'ye kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra keklerin üzerine kullanılır.