

CAKE Financier de Christophe Michalak (campió del món de pastisseria el 2005)

motllo Ø 20 cm	Ingredients
105 grs	sucre glass
45 grs	mel
50 grs	farina fluixa
55 grs	farina d'ametlla
1,3 grs	impulsor químic (llevat Royal)
1,0 grs	sal
115 grs	clares d'ou
80 grs	mantega avellanada (*)

(*) Fer la mantega avellanada (beurre noisette)

- En realitat només es una mantega torrada. Posar la mantega en un cassó al foc baix.
- Deixar que bulli i es vagi coent fins que agafa un color torrat (quan arriba cap als 145°C). Anar enretirant l'escuma.
- Quan tingui ja un color daurat la traiem del foc i la colem amb un colador xinès per eliminar els residus sòlids (si no la colem no passa res, els residus li donen un gust més torrat i també hi queden bé).

Preparar la massa

- Preescalfar el forn a 165°C.
- En un bol barregen la farina tamisada + l'ametlla en pols + el sucre glass + la sal + l'impulsor químic.
- En un altra bol hi posem la mel i hi anem abocant lentament la mantega fosa mentre ho anem remenant.
- Les clares d'ou no s'han de muntar però les deixatarem lleugerament perquè agafin una mica d'aire.
- Afegir les clares d'ou sense muntar al bol de la farina i remenar amb les varetes manuals.
- Quan estigui ben barrejat i afegim la mantega avellanada (líquida) i encara calenta i ho remenem a fons amb les varetes manuals.
- Untar el motllo amb mantega i enfarinar-lo lleugerament (o forrar amb paper de forn).
- Omplir el motllo fins a unes 3/4 parts.
- Enfornar a 165°C durant uns 40 minuts.