

GUSTYCAKES by GUSTAVO BRICEÑO			Use For: Creams/Ganaches								TERRAZAS LAS PALMA'S	
			FINANCIERS									
INGREDIENTS (KG)			1	3	6	8	12	16	20	24	%	
ALMOND FLOUR			0.050	0.202	0.302	0.403	0.605	0.806	1.008	1.210	5.00%	0.050
10X			0.130	0.524	0.786	1.048	1.573	2.097	2.621	3.145	#####	0.130
TRIMOLINE			0.010	0.040	0.060	0.081	0.121	0.161	0.202	0.242	1.00%	0.010
WHITES EGG			0.135	0.544	0.817	1.089	1.633	2.177	2.722	3.266	#####	0.135
AP FLOUR			0.050	0.202	0.302	0.403	0.605	0.806	1.008	1.210	5.00%	0.050
BAKING POWDER			0.001	0.004	0.006	0.008	0.012	0.016	0.020	0.024	0.10%	0.001
BUTTER			0.070	0.282	0.423	0.565	0.847	1.129	1.411	1.694	7.00%	0.070
MINI CHOCOLATE CHIPS			0.050	0.202	0.302	0.403	0.605	0.806	1.008	1.210	5.00%	0.050
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
WEIGHT			1.000	2.000	3.000	4.000	6.000	8.000	10.000	12.000	100.00%	0.496
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	
Process: En un pequeño recipiente dorar la mantequilla, cernir todos los polvos secos y recervar con los chip's, luego unir la trimoline con las claras y la mantequilla dorada. unir lo seco con lo liquido y reservar para su uso preferiblemente 24 horas.hornear a 180°C por 15 minutos dependiendo del molde.												

puedes suplantar el polvo de almendra por cualquier fruto seco y la trimoline por miel..