

# Financiermasse

Patiswiss AG · Klärstrasse 1  
4617 Gunzgen · Schweiz  
Tel. +41 (0) 62 209 66 00  
Fax +41 (0) 62 209 66 01  
www.patiswiss.com



## Bestellhinweise

Gratis Fax: 0800 80 65 65  
Telefon: 062 209 66 11  
Patiswiss Artikel Nr.: 10251  
Pistor Artikel Nr. 10951  
Verpackung : Eimer à 6 kg

**Produktbeschrieb:** Dressierfertige Masse. Ergibt feuchte, feinporige Mandelgebäcke mit feinem Buttergeschmack.

### Grundzubereitung:

(Je nach Ofentyp empfiehlt es sich Backzeit und Temperatur individuell anzupassen)

- Masse entnehmen und über dem Wasserbad leicht anwärmen
- Abfüllen in die Flexipanmatte (Patiswiss Art.Nr. 86770)
- Backen: Anfangs 5 Min. sehr heiss anbacken bei 280°C, Zug geschlossen halten.
- Danach bei 220°C, ca. 6 Min. mit offenem Zug ausbacken

**5 Min. 280°C  
Zug zu**

**Ca. 6 Min.  
220°C  
Zug offen**

### Einsatzbereiche:

- Financier, Petit fours, kleine Cakes
- Kann aromatisiert, bestreut und gefüllt werden
- Das Gebäck ist verpackt zwei Wochen haltbar

### Lagerung:

- Masse im Kühlschrank bei 5°C lagern, sofort nach der Entnahme wieder kühl stellen.
- Haltbarkeit: 150 Tage ab Produktion / mind. 50 Tage ab Anlieferung, ungeöffnet in der Originalverpackung.
- Nach dem Anbruch innerhalb von 20 Tagen verbrauchen.
- Die Masse ist tiefkühlfähig. Langsam im Kühlschrank auftauen.

### Deklaration:

Zucker, **Eiweiss, Mandeln, Butter, Weizenmehl**

### Allergenhinweise:

Enthält **Eiweiss, Butter, Mandeln und Gluten**. Kann Spuren von **Haselnüssen und Walnüssen** enthalten.

| Nährwertangaben pro 100 g          |                    |                      |        |
|------------------------------------|--------------------|----------------------|--------|
| <b>Energie</b>                     | 1718 kJ / 410 kcal | <b>Kohlenhydrate</b> | 35.9 g |
| <b>Fett</b>                        | 26.0 g             | davon Zucker         | 31.0 g |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b> | 10.7 g             | davon Stärke         | 4.9 g  |
| Trans-Fettsäuren                   | k.A.               | <b>Eiweiss</b>       | 8.5 g  |
| einfach ungesättigte Fettsäuren    | 11.2 g             | <b>Ballaststoffe</b> | 2.5 g  |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren   | 2.7 g              | <b>Salz</b>          | 0.00 g |

### Bestellhinweise

Gratis Fax: 0800 80 65 65  
Telefon: 062 209 66 11  
Patiswiss Artikel Nr.: 10251  
Pistor Artikel Nr. 10951  
Verpackung : Eimer à 6 kg

Patiswiss AG · Klärstrasse 1  
4617 Gunzgen · Schweiz  
Tel. +41 (0) 62 209 66 00  
Fax +41 (0) 62 209 66 01  
www.patiswiss.com

## FINANCIERMASSE

### GRUNDZUBEREITUNG



- Abfüllen in die Flexipanmatte (Patiswiss 86770):  
Masse aus dem Eimer entnehmen und über dem Wasserbad leicht anwärmen
- Gleichmässig abfüllen
- Backen: Anfangs sehr heiss anbacken bei 280° C, Zug geschlossen
- nach 5 Minuten in Ofen von 220° C ca. 6 Minuten ausbacken, Zug offen

### VARIANTEN AUS DER BASISMASSE

#### PISTAZIEN



- 1000 g Financiermasse (Patiswiss 10251)
- 50 g Pistazienpaste (Patiswiss 10621)
- knollenfrei mischen, abfüllen
- Oberfläche mit Pistaziengranulat (Patiswiss 12880) bestreuen

#### MOKKA



- 1000 g Financiermasse (Patiswiss 10251)
- 45 g Mokkapaste
- mischen, abfüllen
- Oberfläche mit Baumnussgranulat bestreuen

## SCHOKOLADE



- 1000 g Financiermasse (Patiswiss 10251)
- 50 g Kakaomasse flüssig
- mischen, abfüllen

## LUNCH



- 45 g Financiermasse (Patiswiss 10251), pro Portion in Flexipanmatte abfüllen
- Backtemperaturen: Anbacken für 4 Minuten bei 280°C, Zug geschlossen  
Fertigbacken für 11-12 Minuten bei 200° C, Zug offen

## «TIGRÉ»



- 1100 g Financiermasse (Patiswiss 10251)
- 220 g geraspelte Couverture (nach belieben) zufügen
- 55 g Masse pro Portion in Flexipanmatte abfüllen
- Backtemperaturen:  
Anbacken für 4 Minuten bei 200° C, Zug offen  
Fertigbacken für 14 Minuten bei 180° C, Zug offen
- nach dem Erkalten, Vertiefung mit dunkler Ganache füllen, 10 g pro Portion
- Dekor auflegen