

KOMPLET Florenta®

Mix Florenta utilisé pour la réalisation de délicieux florentins, nids d'abeilles, casse-noisettes, coins de cocos et desserts aux aman-des ainsi que pour la décoration de vos gâteaux.

Mix Florenta voor het maken van florentiner, Bienenstich, notenflorentin, amandelsneden, kokosflorentin en voor de decoratie van koeken.

Recette de base pour florentin (environ 30 pièces)

KOMPLET Florenta (1 sachet)	500 g
Amandes (1/2 effilées - 1/2 hachées)	250 g
Ecorces d'orange et de citron (finement hachée)	80 - 100 g
Poids total	830 - 850 g

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients et garnir des cercles graissés de 8 à 10 cm de diamètre posés sur plaques. Après cuisson, laisser refroidir puis enlever les cercles, garnir le dos des florentins avec de la couverture ou de la pâte à glacer et peigner avec une corne spéciale.

Température de cuisson: 190 °C

Temps de cuisson: environ 10 min.

Conditionnement: Carton de 5 kg.

Basisrecept florentin (voor ± 30 stuks)

KOMPLET Florenta (1 zakje)	500 g
Amandelen (geschaafde en gehakte amandelen)	250 g
Gekonfijte sinaasappel - citroenschil	80 - 100 g
Totaalgewicht	830 - 850 g

Verwerking:

Alle grondstoffen goed mengen en in ringen van 8 - 10 cm op vetvrijbakpapier plaatsen. Afbakken met een beetje stoom.

Na afkoeling ringen verwijderen en de achterkant met behulp van een kam bestrijken met chocolade.

Baktemperatuur: ± 190 °C

Baktijd: ± 8 minuten

Verpakking: In karton van 5 kg.

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.

Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.

**KOMPLET
BENELUX**



Route de Stavelot 117
L-9991 Weiswampach
Tel.: 003 52/99 76 39
Fax: 003 52/97 80 24

E-Mail: info-komplet-benelux@komplet.com



KOMPLET *Florenta*[®]

Pour la réalisation de délicieux florentins, nids d'abeilles, etc...

Voor het maken van florentiner, Bienenstich, etc...

