

KOMPLET Florenta®

POUR LA RÉALISATION DE DÉLICIEUX FLORENTINS, NIDS D'ABEILLES, ETC...
VOOR HET MAKEN VAN FLORENTINER, BIENENSTICH, ETC...



Notre Passion: Le Savoir Faire!



KOMPLET Florenta®

POUR LA RÉALISATION DE DÉLICIEUX FLORENTINS,
NIDS D'ABEILLES, ETC...

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

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 hachées)	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.

NOS TECHNICIENS SONT À VOTRE SERVICE POUR TOUT
CONSEIL OU RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE.

VOOR HET MAKEN VAN FLORENTINER,
BIENENSTICH, ETC...

Mix Florenta voor het maken van florentiner, Bienienstich, notenflorentin, amandelsneden, kokosflorentin en voor de decoratie van gebak.

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 vetvrij bakpapier 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:	± 10 min.

Verpakking: In karton van 5 kg.

ONZE VAKMENSEN STAAN STEEDS WEER VOOR U KLAAR
VOOR ADVIEZEN OF AANVULLENDE INFORMATIE.



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

Ulit het goede het beste bakken!