

Florentins aux pommes 60 x 40 avec LAMBADA,

MASSE DE BASE

LAMBADA	1.500 g
eau	600 g
HUILE VEGETALE	600 g
Total MASSE DE BASE	2.700 g

GARNITURE FRUITS

pommes cuites	1.800 g
Total GARNITURE FRUITS	1.800 g

DECORATION

FLORENTA (KRT) 10X500G.	400 g
amandes, aiguillées	100 g
Total DECORATION	500 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients de la masse de base au batteur-mélangeur en grande vitesse et répartir d'une manière égale sur la plaque de cuisson (60 x 40 cm) graissée et enfarinée.

Fouettage:

Poids des pâtons:

Décorer avec les fruits. Mélanger FLORENTA et les amandes, répandre le mélange sur la masse et enfourner.

Garniture fruits:

Température de cuisson:

Temps de cuisson:



Après la cuisson, laisser refroidir, et couper en morceau de 8 x 5 cm.

Notre passion, le savoir-faire!

