



FLORENTA

sottili e croccanti

Miscela in polvere per produrre in tempi brevi croccantini di alta qualità.



FLORENTA. Miscela in polvere per la produzione di croccanti, lucidare paste lievitate, pasta sfoglia, biscotteria e decorazioni. Da utilizzarsi pura o in abbinamento a frutta in guscio.

CROCCANTINI

ricetta base

Florenta	500 gr.
Mandorle affettate	250-600 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti, porzionare il composto ottenuto in stampi di silicone o anelli precedentemente unti, diametro 8-10 cm.

cottura 200°C per 7 minuti. A completo raffreddamento smodellare.

FIORENTINE

ricetta

Florenta	500 gr.
Mandorle bastoncino	300 gr.
Cubetti d'arancia candita	100 gr.

varianti alla ricetta base

È possibile sostituire le mandorle con frutta secca in generale. Per ottenere Fiorentine incurvate o cannoli croccanti da farcire, modellare la forma quando la pasta è ancora tiepida, si possono glassare con copertura di cioccolato.

decorazione di torte

Seguendo la ricetta base per Croccantini, stendere uno strato di **Florenta** su carta da forno.

cottura

200°C per 7 minuti circa, tagliare nelle forme volute quando il composto è ancora caldo.

barrette energetiche

Florenta	750 gr.
Goccine di cioccolato	200 gr.
Mandorle affettate	200 gr.
Mandorle a bastoncino	200 gr.
Granella di nocciole	200 gr.
Uvetta sultanina	200 gr.
Semi di girasole	200 gr.
Semi di zucca	200 gr.
Avena	200 gr.
Sesamo	200 gr.

modalità d'impiego

Mescolare il tutto e stendere su carta da forno in teglia 60 x 40 cm.

cottura

190°C per 15 minuti circa. Porzionare ancora caldi.

copertura di torte e tartellette

Florenta	500 gr.
Frutta in guscio	400 gr.

Foderare gli stampi con Pasta Frolla, farcire a piacere e cospargervi la superficie con **Florenta** miscelata alla frutta in guscio.

cottura

come d'abitudine.

per lucidare paste lievitate

Inumidire la superficie del prodotto lievitato, cospargere con uno strato di **Florenta** miscelata alle mandorle affettate.

cottura

come d'abitudine.

per lucidare croissant, brioche e pasta sfoglia

Inumidire la superficie del prodotto, cospargere **Florenta** sulla superficie prima della cottura.

cottura

come d'abitudine.

biscotti con nocciole e mandorle intere

Preparare dei dischi di frolla diametro 8 cm e spalmarli con confettura d'albicocca. Posizionarvi la frutta secca e cospargere di **Florenta**.

cottura

200°C per 15 minuti circa.

