



FLORENTA

Sottili e croccanti

miscela in polvere per produrre in modo pratico e veloce Croccantini ed altre specialità di Pasticceria.



Caratteristiche

- Miscela in polvere pronta all'uso.
- Realizzazioni facili e veloci.
- Ideale per la produzione di Croccantini, Fiorentine, barrette energetiche.
- È possibile lucidare paste lievitate, sfoglie o biscotteria, creare decorazioni, cestini o cannoli di croccante.
- La frutta in ricetta può essere sostituita con altra frutta secca in generale.
- Il rapporto in % in ricetta di Florenta e frutta secca può essere variato a piacere.
- Qualità costante dei prodotti finiti e successo assicurato!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Croccantini al pistacchio

FLORENTA 500 g
Granella di pistacchio 500 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti.
Depositare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno.

cottura:

Statico 200°C per 8 min. ca. Rotor 190°C.
Porzionare ancora caldo.

Florentine

FLORENTA 500 g
Mandorle bastoncino 300 g
Cubetti d'arancia candita 100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti, porzionare il composto ottenuto in stampi di silicone preformati ad anello, diametro 8-10 cm.

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando fredde completare con copertura di cioccolato.



Barrette energetiche

FLORENTA	375 g
Goccine di cioccolato	100 g
Mandorle affettate	100 g
Mandorle a bastoncino	100 g
Granella di nocciole	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Semi di girasole	100 g
Semi di zucca	100 g
Avena	100 g
Sesamo	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti e stendere su carta da forno in teglia Dolci al Taglio 60 x 20 cm.

cottura:

Statico 200°C per 18 min. ca. Rotor 190°C.
Porzionare ancora calde.



Cestino di Croccante

FLORENTA	300 g
Nocciole in granella	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo.

Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando ancora caldi modellare a cestino in stampi concavi in metallo.

Sottili e Croccanti



Cannolo di Croccante

FLORENTA 300 g
Mandorle affettate 150 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti. Su teglia con carta da forno, aiutandosi con anello d'acciaio diametro 10-12 cm ca, depositare 40 g ca. del composto al suo interno, distribuendolo.

Ripetere il procedimento (6-8 pezzi / teglia 60x40cm).

cottura:

Statico 200°C per 7 min. ca. Rotor 190°C.
Quando ancora caldi modellare utilizzando cilindri per cannoli.



Biscotti mandorle e Croccante

FROLLA MIX 1.000 g
Burro 400 g
Uova 150 g
FLORENTA 300 g
Mandorle a bastoncino 300 g

modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, burro e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di 6 mm, stampare con tagliapasta diametro 5 cm. Lucidare la superficie con sciroppo di zucchero, immergere nel composto di **FLORENTA** e mandorle precedentemente miscelati assieme. Depositare su teglia con carta da forno.

cottura:

Statico 200°C per 15 min. ca. Rotor 190°C.