

KOMPLET Florenta[®]

FLORENTINER-MIX ZUR HERSTELLUNG VON FLORENTINERN,
BIENENSTICH, "NUSSKNACKERN", MANDELSCHNITTEN, KOKOSECKEN
UND ÄHNLICHEN KNUSPERGEBÄCKEN.



FLORENTINER
BIENENSTICH
NUSSKNACKER
NUSSECKEN



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Florenta®

Florentiner (ca. 30 Stück)

KOMPLET Florenta	500 g
Mandeln, halb gehobelt, halb gehackt	250 g
Orangeat/Zitronat, 3 mm	80 - 100 g
Gesamtmenge	830 - 850 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten gut vermischen und in Ringen von 8 - 10 mm Ø auf Trennpapier oder gefetteten Blechen mit etwas Dampf backen.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 10 Minuten

Nach dem Abkühlen die Ringe entfernen und die Rückseite mit Schokolade bestreichen und abkämmen.

Nussknacker (ca. 40 Stück)

KOMPLET Florenta	500 g
Haselnüsse, geschält	ca. 1.000 g
Gesamtmenge	ca. 1.500 g

Verarbeitung:

40 Ringe von ca. 8 cm Ø auf gefettete oder mit Trennpapier belegte Bleche auflegen und die geschälten Nüsse gleichmäßig einfüllen. KOMPLET Florenta auf den Nüssen verteilen (je Ring ca. 12 g).

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Nach dem Backen und Auskühlen die Masse aus dem Ring lösen und die Unterseite in Kuvertüre tauchen oder mit Nougat auf kleine Mürbteigböden setzen.

Bienenstich

KOMPLET Florenta	500 g
Hefeteig	2.400 g
Mandeln, gehobelt oder gehackt	300 g
Gesamtmenge	3.200 g

Verarbeitung:

Hefeteig nach dem Ausrollen mit Wasser bestreichen. Danach entweder die Mandeln und KOMPLET Florenta mischen und aufstreuen oder die Mandeln aufstreuen und KOMPLET Florenta zum Schluß aufsieben. Bei 3/4 Gare backen.

Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Nussecken

KOMPLET Florenta	750 g
Mürbteig	2.000 g
Nüsse, gehackt	500 g
Gesamtmenge	3.250 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig ca. 5 - 6 mm dick ausrollen und auf einem Blech von ca. 60 x 40 cm gut vorbacken. Nach dem Vorbacken den Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Danach die Nüsse mit KOMPLET Florenta mischen und aufstreuen.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	20 - 25 Minuten

Die fertige Masse nach dem Backen warm schneiden und auskühlen lassen. Zum Schluß die Nussecken seitlich in Kuvertüre tauchen.

Aus Gutem das Beste backen!