



KOMPLET Florenta

Florentiner-Mix zur Herstellung von Florentinern, Bienenstich, Nussknackern, Mandelschnitten und ähnlichen Knuspergebäcken.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!

Florentiner

Rezeptur für ca. 30 Stück

_____	500 g	KOMPLET Florenta
_____	125 g	Mandeln, gehobelt
_____	125 g	Mandeln, gehackt
_____	80 - 100 g	Orangeat / Zitronat, 3 mm

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

Einwaage: ca. 28 g / Stück
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Abkühlen die Unterseite mit Kuvertüre überziehen und kämmen.



Nussknacker

Rezeptur für ca. 40 Stück

_____	500 g	KOMPLET Florenta
_____	ca. 1000 g	Haselnüsse, geschält

Ringe (ca. 8 cm Ø) auf gefettete oder mit Trennpapier belegte Bleche auflegen, geschälte Nüsse einfüllen und **KOMPLET Florenta** aufstreuen.

Einwaage Nüsse: ca. 25 g / Stück
Einwaage Florenta: ca. 12 g / Stück
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Nach dem Abkühlen die Unterseite mit Kuvertüre überziehen.



Bienenstich

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

_____	600 g	Hefeteig
_____	125 g	Mandeln, gehobelt
_____	250 g	KOMPLET Florenta

Den Hefeteig nach dem Ausrollen mit Wasser bestreichen. Erst die Mandeln dann **KOMPLET Florenta** aufstreuen. Bei 3/4 Gare backen.

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



Müsli-Power-Riegel

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

_____	400 g	KOMPLET Florenta
_____	100 g	KOMPLET Schokotropfen
_____	200 g	Mandeln, gehobelt
_____	100 g	Haselnüsse, gehackt
_____	100 g	Sultaninen
_____	100 g	Sonnenblumenkerne
_____	100 g	Kürbiskerne
_____	100 g	Haferflocken
_____	100 g	Sesamsaat

Alle Zutaten trocken vermischen. Auf ein mit Trennpapier belegtes Blech (60 x 20 cm) verteilen, leicht andrücken und abbacken.

Backtemperatur: ca. 200 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Direkt nach dem Backen im warmen Zustand einteilen und schneiden.

