

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ФЛОРЕНТИ

181601

ФЛОРЕНТА – KOMPLET
Ядки ПАМИ

500 гр.
250-500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно.
- Слагаме пергаментова хартия върху една тава и поставяме сместа на тънък слой.
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°C
Друга печка: 200 - 210°C
Време: 8 - 10 минути (тапер отворени)

ЗАБЕЛЕЖКИ

- ФЛОРЕНТА трябва да се режи веднага след изваждане от печката.
- По време на печене пускаме малко пара.
- Може върху флорентините да поставиме шоколадова глазура (код: 181001, 181002, 181003 Сатин-БАКБЕЛ). Поставете флорентините върху листа **BOMBASEI** за още по добри естетически резултати.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ФЛОРЕНТИНИ

500 гр. FLORENTA
-//-
-//-

ме 400 гр.
-//-
-//-

сурови филирани бадеми ПАМИ
суров сусам ПАМИ
сам фастък с амарена FABBRI

<https://youtu.be/jdir3-cY1Yg>

Видео рецепта, 25,10мин.
натиснете тук



ФЛОРЕНТИНИ ЗЪРНЕНИ

181601	ФЛОРЕНТА – КОМПЛЕТ	500 гр.
031205	Бадеми филирани бланширани сурови ПАМИ	120 гр.
210402	СЛЪНЦОГЛЕДОВИ ЯДКИ КОМПЛЕТ	120 гр.
210403	РЪЖЕНИ СНЕЖИНКИ КОМПЛЕТ	120 гр.
	Ядки от тиквени семки КОМПЛЕТ	120 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно.
- Слагаме пергаментова хартия върху една тава и поставяме сместа на тънък слой.
- Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180°C
Друга печка: 200 - 210°C
Време: 8 - 10 минути (тапер отворени)

ФЛОРЕНТИНИ МУСЛИ - MUESLI

181601	ФЛОРЕНТА – КОМПЛЕТ	750 гр.
181401	Шоколадови капки BASK EUROPE	200 гр.
031205	Бадеми филирани бланширани сурови ПАМИ	200 гр.
031203	Бадеми крокан бланширани сурови ПАМИ	200 гр.
020205	Лешници Леко печени ПАМИ	200 гр.
91707	стафиди ПАМИ	200 гр.
	Ядки от тиквени семки КОМПЛЕТ	200 гр.
210402	СЛЪНЦОГЛЕДОВИ ЯДКИ КОМПЛЕТ	200 гр.
210405	ПШЕНИЧНИ СНЕЖИНИ КОМПЛЕТ	200 гр.
91495	Сусам суров ПАМИ	200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно докато се хомогенизират добре.
- поставяме сместа в тава 60x40.
- Печене : 190 - 200°C
Време: около 15 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След изваждането на флорентина от печката, трябва да се чака НЕ повече от пет минути за да изтине и след това режете на размери по желание.

