



ОРИГИНАЛНА ФЛОРЕНТА

код 181601

Смес от мед,
мляко на прах,
глюкозен сироп и др.
за производство
на оригинални
ФЛОРЕНТИНИ.

КРАЙНИТЕ ПРОДУКТИ
НЕ ОМЕКВАТ
В ХЛАДИЛНИКА.

Идеален продукт за
производство на
хрупкави основи за сладки,
оригинални флорентини,
барс с вдки, снежинки или др.,
украсти на торти или друго.

Винаги хрупкави и вкусни
без да поемат влага.

Бързо, лесно и стабилно
производство.



Състав: Глюкозен сироп, захар,
растителна палимова мазнина, декстроза,
мляко на прах, мед, соев лецитин.



За повече информация, рецепти и приложения
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com



ФЛОРЕНТА Florenta

181601 ФЛОРЕНТА – KOMPLET
090221 Филтриран бадем

300gr.
250-300gr.



Филтрирани бадеми изпечени с карамел по немска технология.
Флоренти. (може да присъстват овсен ядки, семена или фибри)

НАЧИН НА РАБОТА

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

Моните цялата или половината от флорентина
да е потопена в белгийски шоколад

ФЛОРЕНТА ШОКОЛАДОВ БОНБОНИ Florenta chocolate

181601 ФЛОРЕНТА – KOMPLET
Различни натружени ядки
Сушени плодове

300gr.
250gr.
230gr.



Филтрирани бадеми изпечени с карамел по немска технология.
Флоренти. (може да присъстват овсен ядки, семена или фибри)
Заливаме с шоколад, декорираме с ДАНОР ЛЕМАН

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме всички продукти заедно.
Слагаме пергаментова хартия върху една тава и поставяме сместа
на тъпък слон.
Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180oC Друга печка: 200
- 210oC Време: 8 - 10 минути (тапер отворени)
Върху флорентините поставяме шоколадова глазура (код: 181001,
181002, 181003). Поставяме флорентините върху листа LEMAN за
още по добри естетически резултати.
Режим и оформяме като са топли.

Заливаме след като изстинат.

ФЛОРЕНТА „ПАСТЕЛИ“ Florenta "pasteli"

181601 ФЛОРЕНТА – KOMPLET
290303 Сусам белен (Судан)

300gr.
230gr.



Пастели с карамел ФЛОРЕНТА по сирийска технология.
Флоренти. (може да присъстват овсен сусам, семена или фибри)

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме всички продукти заедно.
Слагаме пергаментова хартия върху една тава и поставяме сместа
на тъпък слон.
Печене : Температура : печка с въздух: 170 - 180oC Друга печка: 200
- 210oC Време: 7- 8 минути (тапер отворени)
Режим и оформяме като са топли.

Режим и оформяме като са топли.

