

ФЛОРЕНТА - florenti : Изпечени парчета ядки заляти с карамелизирана захар хомогенизиран добре с мед, млечна сметана мляко и олио. Тези дребни сладки стават характерни за италианския град Флоренция и от там се разпространяват из цяла Европа известни с името **ФЛОРЕНТИНИ** или **ФЛОРЕНТИ**. Карамелизирана захар с мляко, каймак и мед върху бадеми е сладкиш който се е срещал в древен Египет и Гърция. През средновековието се представят и се развиват дребни сладки във форма на блокчета.

Приготвянето на карамел за ФЛОРЕНТИ не е невъзможна процедура за опитните сладкари, но е трудоемка работа с много рискове при хомогенизацията на меда с млечната сметана и карамелизираната захар тъй като медът а и останалите суровини не винаги имат стабилно качество. АЛМА ЛИБРЕ, отстранява изцяло тези проблеми с прилагането на готова смес ФЛОРЕНТА от немската фирма КОМПЛИТ (код 181601). Прахообразен пастъризирана смес от : гликозен сироп, захари, мляко на прах, млечна сметана на прах, натурален мед и растителни мазнини в идеална хомогенизация.

Избираме ядки, сусам или сушените плодове (обикновено се ползват филирани бадеми), 250-500гр. и ги разбъркваме с 500гр. ФЛОРЕНТА (код 181601). Разстиламе сместа върху тава, покрита с пергаментова хартия с дебелина 5-7мм. Печем на 180оС за около 10 минути с малко пара.

Флорентините са готови за продаване след като ги нарежем.

Характерните черти на ФЛОРЕНТИНИТЕ КОМПЛИТ са следните :

- винаги хрупкави покривайки идеално всичките участващи продукти
- изключително вкусни благодарение на натуралния мед и млечната сметана



Класическите ФЛОРЕНТИ с филирани бадеми или със сусам, а и съвременни варианти с мюсли, сушени боровинки или шоколадови капки вече са разпространени и по българските сладкарници. АЛМА ЛИБРЕ обогатява непрекъснато рецептурниците и проектите си с ФЛОРЕНТА не само като гама дребни карамелизирани сладкиши, но и като присъствие на хрупкави частици флорента към торти или като основа за кейкове и др.

