



FIorentINE RIPIENE

SNACK

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CROCCANTINO

INGREDIENTI

FLOMIX	g 600
FILETTI DI MANDORLE	g 300
CANDITI D'ARANCIA SMINUZZATI	g 100
CILIEGIE CANDITE SMINUZZATE	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare a secco gli ingredienti (ricetta per un fondo di cm 60x40).
Mix the ingredients (recipe for a 60x40 base).

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	Q.B.
-----------------------------	------

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia o frusta.

FINITURA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere un fondo di pasta frolla e tagliarlo in quadratini appena sfornato.

Portare a metà cottura un secondo fondo di pasta frolla e stenderlo sopra il composto croccante.

Ultimare la cottura.

Appena sfornato tagliare in quadrati della stessa dimensione dei precedenti.

Farcire con CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE con sac à poche facendo aderire i quadratini.

Rivestire con MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% lasciando libera la superficie.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il croccantino utilizzando altra frutta secca.