

Par :

Quantité : 40 florentins  
(moule à mini florentins)

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Puratos Préparation pour Florentins Paloma Florex</b>	<b>250</b>	Mélanger tous les ingrédients ensemble puis garnir les moules. Cuire à 190°C pendant 10 minutes.
Cubes Oranges Confites	30	
<b>Amandes Hachées PatisFrance</b>	<b>40</b>	
<b>Noisettes Hachées PatisFrance</b>	<b>40</b>	
<b>Pistaches Hachées PatisFrance</b>	<b>40</b>	

## Montage et Finitions :

Démouler les florentins après refroidissement.

Dans les moules, déposer 10 g de **Belcolade Noir Sélection 55%** tempéré puis déposer les florentins.

Démouler après cristallisation.