

FLORENTINO

Pralinee puuvilja- ja pehmest krokandist



Puuvilja-florentino

- 700 g **Bienex**, mee-karamellipulber
- 200 g **Lubeca mandlilaast**
- 200 g **Lubeca mandliliist**
- 50 g **pistaatsiapähklid**
- 200 g **puuvilja- või meekuubikud**

Esmalt röstida mandlid kuldseks, pistaatsiapähklid ja kirsid hakkida, või ja mesi soojendada. Suhkur sulatada, lisada või ja mesi ning segada ühtlaseks. Ülejäänud koostisosad segada massi hulka, siis rullida mass 2 raamiseina vahel 10-12 mm paksuseks. Mass õrnalt ristkülikuteks lõigata, läigestada ja kasta tumedasse kuvertüüri.

Pehme florentino

- 400 g **kristallsuhkur**
- 175 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline vahukoor
- 80 g **glükoosisiirup**
- 500 g **röstitud hakitud sarapuupähklid**
- 900 g **Lubeca martsipani toormass**

Suhkur sulatada, lisada koor ja glükoosisiirup ning röstitud hakitud pähklid. Pärast jahtumist segada hulka martsipani toormass. Seejärel mass välja rullida ja pralineepõhjad välja lõigata, igale põhjale pritsida pähklinugatit ja panna sellesse üks röstitud pähkel. Viimaks katta **Lubeca Ghana piimakuvertüüri**ga ja kaunistada soovi kohaselt.