

FLORENTINO

Pralinē no augļiem un mīksta krokanta



Augļu florentino

- 700 g Bienex, medus griljāžas pulveris
- 200 g Lubeca mandeļu lapiņas
- 200 g Lubeca mandeļu skaidiņas
- 50 g Pistāciju rieksti
- 200 g Maraschino ķirši

Vispirms sagatavot izejvielas - apgraudēt mandeles, pistāciju riekstus un ķiršus sasmalcināt, sviestu un medu uzkausēt. Cukuru izkausēt, pievienojot sviestu ar medu, maisot veidot viendabīgu masu. Pārējās sagatavotās sastāvdaļas iejaukt šajā masā. Masu likt rāmī, uzmanīgi izlīdzinot 10-12 mm biezumā. Uzmanīgi sagriezt kvadrātiņos, glazēt un daļēji pārklāt ar tumšo kuvertūru.

Mīkstais florentino

- 400 g Kristāliskais cukurs
- 175 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs saldaiss krējums
- 80 g Glikozes sīrups
- 500 g Grauzdēti, kapāti lazdu tieksti
- 900 g Lubeca marcipāna pamatmasa

Cukuru izkausēt, pievienot krējumu un glikozes sīrupu un grauzdētos lazdu riekstus. Pēc atdzišanas pievienot masai marcipāna pamatmasu. Gatavo masu izrullē, sagriezt vēlamos gabaliņos, katram gabaliņam pa virsu uzklāt riekstu nugatu, vidūcī likt grauzdētu lazdu riekstu. Pārklāt ar Lubeca Ghana piena kuvertūru un dekorēt pēc izvēles.