



## 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.