FLORENTIN



Préparation en poudre pour florentin / nougatine.

Sachet de 0,6 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Florentins, petits fours aux amandes et/ou fruits secs, nids d'abeilles, croquantines...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 300 g de préparation + 150 g d'amandes effilées.

AVANTAGES

Bonne couverture pour les nids d'abeilles et excellente base liante pour les florentins.
Rapidité et facilité de mise en œuvre.
Conditionnement idéal pour les artisans boulangers-pâtissiers et la RHF.
Très bonne conservation après cuisson.