



# FLORENTYNKI NA KRUCHYM



60x40 cm

## KOMPOZYCJA

Ciasto Kruche  
Mix Florentynkowy & bakalie

## RECEPTURA

### 1. Ciasto Kruche

1000 g **Dawn Mürbeteig-Mix - ciasto kruche**  
400 g margaryna  
100 g jajka

### 2. Mix Florentynkowy & bakalie

600 g **Dawn Mix Florentynkowy Standard**  
200 g płatki migdałowe  
250 g orzech arachidowy kostka  
100 g słonecznik  
100 g pestki dyni  
100 g skórka pomarańczowa  
400-500 g **Jabex Morela 40% w żelu termostabilnym**

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Ciasto Kruche

Połączyć wszystkie składniki i mieszać „łiściem” do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować na blachę.

Piec wsadowy  
Temp. 190°C góra / dół  
Czas 15-18 min

### 2. Mix Florentynkowy & bakalie

Wypieczony spód kruchy przesmarować morelą. Wszystkie składniki połączyć ze sobą i po dokładnym wymieszaniu wyłożyć na przesmarowany spód kruchy. Równomiernie rozłożyć.

Piec wsadowy  
Temp. 210°C góra  
Temp. 190°C dół  
Czas 17-20 min

## UWAGI

- Krótco po ostygnięciu ale jeszcze na ciepło kroić na dowolny format (kwadraty, prostokąty, trójkąty - wielkości wg uznania)
- Można maczać w czekoladzie ciemnej Dawn San Felipe