



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
E-Mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Florenta

KOMPLET Florenta (0619)

*Florentiner-Mix zur Herstellung von
Florentinern, Bienenstich, Nussknackern, Mandelschnitten, Kokosecken und
ähnlichen Knuspergebäcken!*

Rezeptur Florentiner:

Mandeln (halb gehobelt, halb gehackt) 250 g
Orangeat/Zitronat (feingehackt) ca. 80 - 100 g
KOMPLET Florenta 500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in Ringen von 8 - 10 cm Ø auf Trennpapier oder gefetteten Blechen mit etwas Dampf backen. Nach dem Abkühlen Ringe entfernen und die Rückseite mit Schokolade bestreichen und abkämmen.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

Rezeptur Bienenstich:

Hefeteig 2.400 g
gehobelt oder gehackte Mandeln 300 g
KOMPLET Florenta 500 g

Verarbeitung:

Hefeteig nach dem Ausrollen mit Wasser bestreichen und entweder Mandeln und Florenta mischen und aufstreuen oder Mandeln aufstreuen und Florenta aufsieben. Bei 3/4 Gare backen

Backtemperatur: ca. 210 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Rezeptur Nussknacker:

Haselnüsse ca. 1.000 g
KOMPLET Florenta 500 g

Verarbeitung:

Auf gefettete oder mit Trennpapier belegt Bleche 40 Ringe von ca. 8 cm Ø auflegen und die geschälten Nüsse gleichmäßig einfüllen. Florenta auf die Nüsse verteilen (je Ring ca. 12 g). Nach dem Backen und Auskühlen aus dem Ring lösen und die Unterseite in Kuvertüre tauchen oder mit Nougat auf Mürbteigbödchen setzen.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Rezeptur Nussecken:

Mürbteig 2.000 g
gehackte Nüsse 500 g
KOMPLET Florenta 750 g

Verarbeitung:

Mürbteig ca. 5-6 mm dick ausrollen und auf einem Blech von ca. 60 x 40 cm gut vorbacken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Nüsse und Florenta mischen und aufstreuen. Nach dem Backen warm schneiden und nach dem Auskühlen seitlich in Kuvertüre tauchen.

Backtemperatur: ca. 200 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
E-Mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Knusper Riegel

KOMPLET Florenta (0619)
KOMPLET Lass Dekor (2244)
60 x 40



REZEPTUR für **Kapsel 60 x 40 cm:**

KOMPLET Florenta	500 g
KOMPLET Lass Dekor	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Dekor:

Dunkle Glasurmasse

Verarbeitung:

Den Boden vom Blech (60 x 40 cm) mit zugeschnittenen Backpapier auslegen (nicht die Ränder).

Alle Zutaten trocken vermischen, auf das vorbereitete Blech verteilen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Auskühlen in 10 x 5 cm Stücke schneiden (= 48 Stück) und die Unterseite in die Glasurmasse tunken.