



FLOMIX

PRÉPARATION POUR FLORENTINS ET BASES CROUSTILLANTES



les **+** produits :

- FLOMIX est idéal pour la préparation de florentins mais aussi de diverses autres spécialités croustillantes.
- Il est très facile d'utilisation : un seul mélange à sec.
- Sans graisse végétale hydrogénée.

Ref. 3699

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idees recettes :

FLORENTINS

| | |
|------------------------------------|-------|
| FLOMIX | 600 g |
| Amandes effilées DISGROUP | 300 g |
| Couverture chocolat DISGROUP | 300 g |

Mélanger à sec dans une bassine le **FLOMIX** avec les amandes effilées. Répartir dans des moules ou des cercles. Cuire à 190°C pendant 8 mn environ. Laisser refroidir. Glacer la surface lisse avec la couverture à point puis strier avec un couteau scie.



BARRES MUESLI

| | |
|------------------------------------|-------|
| FLOMIX | 300 g |
| Prali décors grains DISGROUP | 200 g |
| Amandes effilées DISGROUP | 200 g |
| Raisins secs DISGROUP | 100 g |

Mélanger à sec dans une bassine tous les ingrédients. Répartir dans un cadre. Cuire 7 à 10 mn à 190°C. Détailler des petites bandes avant de refroidir.

Possibilité de tremper partiellement dans de la couverture chocolat DISGROUP.

Retrouvez la préparation **FLOMIX** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les individuels Craquant
- La bûche Choc Exotique
- La bûche Adromande etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr