



Florentins amandes, pistaches



Recette

Préchauffez votre four à 180° (th-6) et placez les empreintes sur la plaque perforée. Dans une bassine inox, mélangez les amandes, les pistaches, le sirop de sucre de canne et le sucre glace en cassant un peu les amandes. Répartissez dans les empreintes en tassant un peu et faites cuire 7 minutes à 180°. Les amandes doivent être légèrement dorées.

Matériel : *Guy Demarle utilisé :*

Empreintes mini tartelettes carrées

Réf : FP 2106

Plaque perforée

Réf. : MA 400300

Ingrédients :

Pour 30 carrés

60 g d'amandes

20 g d'éclats de pistaches
torréfiées

20 g de sucre glace

60 g de sucre de canne

350 g de chocolat au lait

Faites fondre le chocolat haché au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 31 °. Répartissez-le immédiatement dans les empreintes. Laissez refroidir complètement dans un endroit frais environ 1 heure, jusqu'à durcissement. Démoulez les carrés et conservez-les dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.

Astuces : vous pouvez utiliser des fruits secs et rajouter des fruits confits et remplacer le chocolat au lait par du noir ou du blanc.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

