



Florentins Pierre Marcolini



Pour environ 30 florentins selon la taille de vos empreintes.

L'appareil : 5cl soit 50g de lait entier, 125g de sucre semoule, 100g de beurre doux, 35g de sirop de glucose, 3g de pectine, 100g d'amandes effilées, 50g de fruits confits mélangés.

Porter à ébullition le lait avec 90g de sucre semoule, le beurre et le sirop de glucose. Mélanger le sucre restant avec la pectine et l'ajouter au mélange quand il est aux environs de 40/50°. Faire bouillir le tout en mélangeant bien, ajouter les amandes puis les fruits confits. Préchauffer le four à 170°. Répartir l'appareil à florentins dans des empreintes en silicone rondes de 4/5cm de diamètre sans dépasser 5mm d'épaisseur. Enfourner 10min. Laisser refroidir dans le moule, démouler lorsque la nougatine est revenue à température ambiante. Nettoyer et sécher soigneusement les moules silicone.

La finition : 100g de chocolat de couverture de votre choix.

Fondre les fèves de chocolat -ou le hacher s'il n'est pas sous cette forme- au bain-marie à 50°/53°, le faire refroidir à 28/29° sur un bain-marie froid puis le remonter à 31/32° sur un bain-marie chaud. Mettre la couverture tempérée dans une poche, couper l'extrémité de manière à laisser s'échapper un mince filet de chocolat. Dans le fond des empreintes en silicone dresser une goutte de chocolat de la taille d'une pièce de 1 ou 2 euros selon le moule utilisé. Poser aussitôt dessus les nougatines et laisser figer au réfrigérateur 15 min environ.