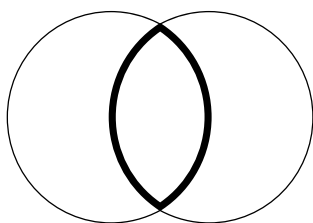


# MANDORIA

## FRANGIPANE

Gebruiksklare spijs geschikt  
voor diverse toepassingen

**Hoogwaardige  
kwaliteit**



Speciaal voor de ambachtelijke bakkerijen heeft Broer Bakkerijgrondstoffen Mandoria ontwikkeld, een assortiment gebruiksklare spijzen in klein verpakking. Dé garantie voor een constante smaak en kwaliteit van uw eindproduct.

Deze klassieke kant en klare amandel frangipane is bereid met echte boter. Het resultaat is een luchtige, romige variant op spijs. Ideaal voor het maken van heerlijke taarten, gebak en de vulling van luxe gerezen deegproducten.



[WWW.MANDORIA.NL](http://WWW.MANDORIA.NL)

# MANDORIA

## RECEPTEN - FRANGIPANE



### FRAMBOZEN AMANDEL- TAARTJE

#### Ingredienten

Mandoria frangipane	360 gr suiker
1500 gr eiwit	360 gr bloem

**STAP 1:** Maak een amandelbeslag.

**STAP 2:** Klop 1500 gr eiwit met 360 gr suiker.

**STAP 3:** Deze schuimmasa mengen met 1500 gr Mandoria frangipane.

**STAP 4:** 360 gr bloem door het mengsel spatelen.

**STAP 5:** Deze massa middels een golfbeweging in een bakring tegen de kant opspuiten.

**STAP 6:** Vervolgens een dunne bodem spuiten.

**STAP 7:** Afbakken bij 170°C, ca. 20 minuten.



### CHOCOLADE TARTELET

#### Ingredienten

Mandoria frangipane	120 gr cacao poeder
540 gr melk	6 blaadjes gelatine.
360 gr suiker	Chocolade kletsoppen

**STAP 1:** Mandoria frangipane aanmaken met ca. 10% cacao poeder.

**STAP 2:** Chocolate tartelet (harde wener met cacao poeder) vullen met mengsel.

**STAP 3:** Afbakken bij 170°C, ca. 20 a 25 minuten.

Na het bakken afvullen met chocolade gelei.

**STAP 4:** Chocolade gelei maken: 540 gr melk, koken met 360 gr suiker.

**STAP 5:** Na het koken 120 gr cacao poeder toevoegen.

**STAP 6:** Lichtjes inkoken tot dik vloeibaar mengsel, hieraan 6 blaadjes gelatine toevoegen.

[WWW.MANDORIA.NL](http://WWW.MANDORIA.NL)

0182 - 612055 | [INFO@MANDORIA.NL](mailto:INFO@MANDORIA.NL)

01007018

Mandoria frangipane 11 kg

