

Florentiner boterkoek

Image



Florentiner boterkoek

Een verrukkelijke boterkoek met frangipane, amandelen en rode biggareaux!

ca. 225°C - 220°C

20 min

18 stuks

Ingrediënten

Boterdeeg:

600 gram Zeeuwse bloem

600 gram Patentbloem

1.100 gram Boter

950 gram Basterdsuiker

100 gram Heel

25 gram Citroenrasp ZKZC

12 gram Zout

Frangipane:

3.000 gram Damco amandelspijs K+K

1.000 gram Boter

750 gram Heel ei

50 gram Bloem

Florentinermassa:

600 gram Kompleet florentinerpoeder

250 gram Amandelschaafsel

150 gram Biggareaux Rood, gehakt

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een homogeen deeg.
2. Deeg uitrollen op 4 mm dikte. Met een gladde steker plakken uitsteken van ca. 20 cm Ø.
3. Leg de deegplakken in de (papieren) bakvormen.
4. Voor de frangipane de boter met de vlinder soepel draaien, samen met de **Damco amandelspijs K+K**.
5. Het ei toevoegen en als laatste de bloem doormengen.
6. Vulling in een spiraal aanbrengen op de koekbodem, met een spuitzak met gladde spuit.
7. De Florentinermassa droog mengen met het amandelschaafsel en de **gehakte Biggareaux**.
8. Deze gelijkmatig verdelen over de gevulde frangipane-bodem.

Image

