



MARGHERITA DI FRUTTA

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA
BURRO PIATTO - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

g 1250 Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
g 500 Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
g 6 Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
g 60 Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.
g 500 Stendere a 3mm e coppare con la parte inferiore del tagliapasta "MARGEURITE" e realizzare i fondi della margherita.

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA
CACAO IN POLVERE
ACQUA
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 685 Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno
g 275 aggiunti ad impasto ultimato.
8 Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli
g 33 all'impasto.
g 50 Lasciar puntare l'impasto 30min.
g 40 Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.
g 40

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO Q.B.

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA Q.B.

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare con il tagliapasta "MARGEURITE" l'impasto al cacao e posizionare sulla base di pasta francese.

Posizionare Le margherite su teglia con tappetino microforato e far lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Infornare a 155°C per circa 22min.

Sfornare e in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Farcire i petali con Frutta in crema.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF