



MARGHERITA DI FRUTTA

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

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

g 1250
g 500
g 6
g 60
g 500

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.
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.

g 685
g 275
8
g 33
g 50
g 40
g 40

PREPARAZIONE

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

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