

MARGHERITA DI FRUTTA

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO	1250g
latte intero	500g
sale	6g
lievito di birra	60g
burro piatto - LAMINAZIONE	500g

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

DOLCE FORNO MAESTRO	685g
latte intero	275g
sale	8
lievito di birra	33g
CACAO IN POLVERE	50g
acqua	40g
burro 82% m.g.	40g

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.

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.