



MARGHERITA DI FRUTTA

chef Livello avanzato

IMPASTO FRANCese CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

burro piatto - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

1250g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

500g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

6g Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

60g Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica

500g 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.

PREPARAZIONE

685g Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del'

275g cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

8 Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il

33g cacao prima di unirli all'impasto.

50g Lasciar puntare l'impasto 30min.

40g Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.

40g

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%.

Inforntare a 155°C per circa 22min.

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

Farcire i petali con Frutta in crema.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF