



MARGHERITA DI FRUTTA

👤 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 piega a 3 e una 4.

500g 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 cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

275g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

33g Lasciar puntare l'impasto 30min.

50g 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%.

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 DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF