



# MARGHERITA DI FRUTTA

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Omar Ibrik  
Pastry Chef

## IMPASTO FRANCESE CLASSICO

### DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero  
sale  
lievito di birra  
burro piatto - LAMINAZIONE

1250g  
500g  
6g  
60g  
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

latte intero  
sale  
lievito di birra  
CACAO IN POLVERE  
acqua  
burro 82% m.g.

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



Extraordinary  
made simple.