

Nous partageons
votre passion

**margo**

Idées de recettes et de décoation

Pour une saison de friture créative et variée



Beignet d'épeautre

Recette env. 103 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Mix Boule de Berlin 50 % palm-free	1'500 g
Farine blanche d'épeautre	1'500 g
Levure de boulanger	210 g
Œufs	600 g
Eau	840 g
Pour frire	
Verda Ferme coupée	515 g
Pour la finition	
Sucre cristallisé	415 g
Poids total	5'580 g

Préparation

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Presser les pâtons après fermentation, les façonner, les disposer sur un support de fermentation et laisser lever fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 30 °C / env. 80 % d'humidité relative de l'air. Après bonne fermentation, laisser les boules de Berlin dessiccation env. 10 - 15 minutes au réfrigérateur.

Frir les boules de Berlin à env. 175 °C dans Verda Ferme coupée jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Paramètres de production

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 4 min. en vitesse 2

Température de la pâte 25 - 27 °C

Peser des presses de 1'350 g

Fermentation env. 15 min.

Température de friture env. 175 °C



Funny Fingers

Recette env. 36 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Boule de Berlin Tradition 100 %	2'000 g
Cremona Extra 10 %	200 g
Levure de boulanger	140 g
Œufs	400 g
Eau	500 g
Pour frire	
PLT Margo Friture	400 g
Pour la finition	
Sucre cristallisé	250 g
Sucre glace	70 g
Poids total	3'960 g

Préparation

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte élastique. Divisez la pâte en gros morceaux, faites un tour simple, étalez jusqu'à une épaisseur d'environ 10 mm et réservez au frais pendant au moins 20 minutes.

Après le repos de la pâte, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm et la couper en morceaux de 10 x 10 cm (environ 90 g). Coupez deux morceaux de pâte en même temps avec l'emporte-pièce "Strip"*, pliez les doigts aux marques de doigts souhaitées, placez-les sur le plateau de pointage et laisser pousser.

Laisser bien durcir à mi-cuisson. Sucre directement après la cuisson avec du sucre cristal et sucre en poudre.

Paramètres de production

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 4 min. en vitesse 2

Température de la pâte 25 - 27 °C

Fermentation env. 15 min.

Température de friture env. 175 °C

Brezel de Berlin

Recette env. 155 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Mix Boule de Berlin 50 % palm-free	2'000 g
Farine de blé type 550	2'000 g
Eau	1'120 g
Œufs	800 g
Levure de boulanger	280 g
Pour frire	
Verda Ferme coupée	500 g
Poids total	6'700 g

Préparation

Pâte: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Décomposer les pâtons par 30. Rouler par intervalles les morceaux sur env. 45 cm et leur donner la forme de bretzels. Les disposer sur une plaque et laisser lever. Après qu'ils ont bien levé, recouvrir les bretzels et les laisser durcir env. 10 min. au réfrigérateur.

Frيره les bretzels à env. 175 °C dans la Verda Ferme coupée. Les bretzels peuvent être roulés dans du sucre parfumé à la cannelle ou fourrés de crème diplomate.

Paramètres de production

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 6 min. en vitesse 2

Température de la pâte 25 - 27 °C

Peser des presses de 1'200 g

Fermentation env. 15 min.

Température de friture env. 175 °C



Boules de Berlin Malibu

Recette env. 150 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Mix Boule de Berlin 50 % palm-free	1'000 g
Farine de blé type 550	1'000 g
Œufs	400 g
Levure de boulanger	140 g
Eau	560 g
Farce Malibu	
Vani	640 g
Eau	1'300 g
Malibu (rhum blanc)	320 g
Pour frire	
Verda Ferme coupée	500 g
Poids total	5'860 g

Préparation

Pâte: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Abaissier la pâte après une courte fermentation intermédiaire à une épaisseur de 8 mm et couper des carrés de 4 x 4 cm. Disposer les pâtons sur une serviette à pâte et laisser fermenter. Frيره les boules de Berlin à bonne fermentation dans Verda Ferme coupée à 175 °C.

Farce Malibu: Battre tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.

Fourrer les boules de Berlin frites avec 15 g de farce Malibu, rouler dans le sucre cannelle et garnir év. avec du sucre glace.

Paramètres de production

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 6 min. en vitesse 2

Fermentation env. 15 min.

Température de la pâte 25 - 27 °C

Température de friture env. 175 °C



Poches au séré et framboises

Recette env. 90 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Boule de Berlin Tradition 100 %	2'400 g
Levure de boulanger	170 g
Œufs	480 g
Eau	600 g
Farce au séré et framboises	
Séré maigre	1'100 g
V-2000	210 g
Framboises, surgelées	500 g
Meister Gélifiant en poudre	5 g
Jus de citron	8 g
Sucre glace	50 g
Pour frire	
PLT Margo Ferme coupée	500 g
Poids total	6'023 g

Préparation

Pâte: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Farce au séré et framboises: Mélanger ensemble le séré maigre et la poudre V-2000. Tourner les framboises dans Meister Saftbinder et mélanger à la masse au séré avec le jus de citron et le sucre glace.

Abaisser la pâte à boules de Berlin à une épaisseur de 3 mm et couper des rectangles de 8 x 10 cm. Badigeonner les surfaces de coupe avec de l'eau, puis dresser 20 g de farce au milieu. Rabattre la pâte à boules de Berlin sur la farce et bien presser. Laisser fermenter les poches au séré et framboises et laisser reposer brièvement au réfrigérateur avant la cuisson.

Les tourner ensuite chaudes dans le sucre cannelle.

Paramètres de production

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 6 min. en vitesse 2

Température de la pâte 25 - 27 °C

Fermentation env. 15 min.

Température de friture env. 175 °C



BEIGNETS AUX POMMES

Recette env. 50 pièces

Ingrédients	Poids
Pâte	
Boule de Berlin Tradition 100 %	2'000 g
Œufs	400 g
Levure de boulanger	140 g
Eau	500 g
Farce	
Séré maigre	1'000 g
V-2000	200 g
Jus de citron	10 g
Margo Farce aux pommes	900 g
Pour frire	
PLT Margo Ferme coupée	500 g
Poids total	5'550 g

Préparation

Pâte: Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Pour la farce bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer env. 20 min.

Aplatir la pâte et la laisser refroidir au réfrigérateur, puis faire une abaisse sur une épaisseur de 2 mm et découper la pâte à l'emporte-pièce (11 cm, env. 60 g), humidifier les bords avec l'œuf, insérer env. 40 g de garniture aux pommes, recouvrir de pâte et bien appuyer. Clore les beignets à l'aide d'une fourchette, les disposer sur la plaque et laisser lever.

Au ¾ de la levée, recouvrir les beignets et les laisser durcir env. 10 min. au réfrigérateur.

Après la cuisson, rouler les beignets dans du sucre parfumé à la cannelle et / ou saupoudrer de sucre glace.

Paramètres de production:

Pétrissage 6 min. en vitesse 1 et env. 6 min. en vitesse 2

Fermentation env. 60 min. au réfrigérateur

Température de la pâte 25 - 27 °C

Température de friture env. 175 °C



Pour une saison de friture parfaite

Désignation	Description	N° Pistor	N° Margo	Contenu
Boule de Berlin Tradition 100%	Le prémélange de panification est approprié pour la production rationnelle de produits en pâte levées cuits à la friture, tels que des boules de Berlin ou des donuts. Les pâtisseries moelleuses convainquent par leur beau volume, leur longue conservation et leur bord stable.	4886	8092	25 kg
Mix Boule de Berlin 50% palm-free	Le prémélange pour boules de Berlin 50 % assure des produits finis avec un beau volume et un bord stable. Le prémélange est approprié pour une conduite de pâte directe, de même que pour l'arrêt de la fermentation. Flexible dans son utilisation et entièrement sans huile de palme, vous pouvez affiner vos boules de Berlin de manière individuelle.	18828	8080	10 kg
Verda Ferme coupée	La graisse végétale pour la friture, sans huile de palme, coupées en tranches, convainc lors de la production de produits cuits dans la friture. La Verda Ferme, coupée, marque des points avec une longue stabilité à la friture, une odeur neutre pendant la friture et un goût agréable dans le produit fini.	4769	2765	tranches de 2 x 5 x 1 kg
Verda Graisse à frire	La graisse végétale pour la friture, sans huile de palme, convainc lors de la production de produits cuits dans la friture. La graisse pour la friture Verda marque des points avec une longue stabilité à la friture, une odeur neutre pendant la friture et un goût agréable dans le produit fini	11025	8420	20 kg
PLT Margo Ferme coupée	La graisse végétale, non hydrogénée, pour la friture, avec une résistance thermique élevée, convainc lors de la production de produits cuits dans la friture. La PLT Margo Ferme se distingue par une longue stabilité à la friture, une odeur neutre et une manipulation facile grâce aux tranches de 1 kg.	18821	2790	tranches de 2 x 5 x 1 kg
PLT Margo Friture	La graisse végétale, non hydrogénée, pour la friture, sans huile de palme, convainc lors de la production de produits cuits dans la friture. La PLT Margo Friture possède une résistance thermique élevée et un goût agréable dans le produit fini.	12738	2763	10 kg
Vani	La poudre pour crème à froid au goût de vanille est appropriée pour la production de crèmes délicieuses et fondantes. Vani ne contient pas d'huile de palme. La crème Vani est stable à la cuisson, à la coupe et à la congélation.	4930	8049	25 kg
V-2000	La poudre pour crème à froid au goût équilibré de vanille est appropriée pour la production de crèmes délicieuses et fondantes avec un «jaune vanille» prononcé. La crème V-2000 a un goût équilibré de vanille, est stable à la cuisson, à la coupe et à la congélation et peut être retravaillée tout de suite.	772	8153	25 kg
Meister Gélifiant	L'amidon modifié, soluble à froid, sert à lier l'eau. Le Meister gélifiant est neutre en goût, stable à la cuisson et est approprié pour de multiples applications, en particulier pour la production de farces aux fruits.	4883	88506	6 x 2 kg
Margo Farce aux pommes	La farce aux pommes prête à l'emploi est composée de 76 % de morceaux de pommes frais. La farce aux pommes Margo est stable à la cuisson et convainc par son goût frais et fruité.	11280	8129	6 kg
Emporte-pièce "Strip"* 	 <p>C'est aussi simple que cela :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm et la couper en morceaux de 10 x 10 cm. 2. presser deux morceaux de pâte simultanément avec le cutter. 3. la forme de base de la main est maintenant prête. 4. les doigts peuvent maintenant être placés sur la marque de main souhaitée. <p>*disponible auprès de la télévente au 041 768 22 77</p>			

Des idées de décoration pour les petits et les grands gourmets



Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER & BAKER**