Nous partageons votre passion

margo

Cremona Verda 10%

La margarine de pâtisserie sans huile de palme, avec du beurre suisse

De la graisse de noix de coco délicatement fondante associée à de l'huile de colza locale et un supplément de beurre suisse font de Cremona Verda 10 % la star des margarines de pâtisserie. Sans huile de palme, de production suisse – simplement bonne!

Le produit est parfaitement approprié pour la production de pâtes sablées, sucrées et levées, ainsi que pour des crèmes de base.

Critères de qualité

- ✔ sans huile de palme
- ✔ avec du beurre suisse
- ✔ arôme naturel
- ✔ bonnes propriétés de fouettage
- ✔ simple à manier car en tranches de 1 kg

palm oil free

UN PRODUIT SUISSE DE QUALITÉ

RQM CERTIFIED

Qualité vérifiée

Richemont confirme que cet appareil est conforme aux données du fabricant en termes **d'utilisation et d'agrément pratique.**

Bon à savoir: Pour en savoir plus sur l'huile de palme et les matières premières alternatives, consultez sur www.margo.ch

N° d'article Margo:	N° d'article Pistor:	Produit	Contenu
2552	**18802**	**Cremona Verda 10%**	**10 kg**

Ingrédients: Graisse de coco; Eau; Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Huile de colza, totalement hydrogénée; BEURRE (10%); Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel.

Idées de recettes

Gâteau aux marrons

Recette pour env. 5 pièces

Ingrédients	poids
Pâte	
Cremona Verda 10 %	400 g
Sucre cristallisé	400 g
Sel de cuisine	5 g
OEufs	500 g
Farine blanche	600 g
Poudre à lever	15 g
Noisettes hachées, gril	200 g
Lait	100 g
Mélanger	
Marrons hachées finement	200 g
Sirop	60 g
Kirsch	20 g
Poids total	**2'500 g**

Préparation

Battez la Cremona Verda 10 %, le sucre et le sel en mousse et ajoutez les œufs un à un. Passez la farine et la poudre à lever au tamis et ajoutez-les avec les noisettes et le lait.

Mélangez les marrons avec le sirop et le kirsch et incorporez-les à la masse.

Façonnage

Répartissez la masse dans des moules graissés et saupoudrés de noisettes effilées.

Cuisson

Température du four: environ 190 °C avec le tirage ouvert.
Temps de cuisson: environ 40 minutes.

Coquins Halloween

Ingrédients	poids
Pâte	
Cremona Verda 10 %	600 g
Sucre cristallisé	750 g
Zeste de citron	20 g
OEufs	150 g
Lait	200 g
Farine blanche	1'500 g
Poids total	**3'220 g**

Préparation

Mélangez la Cremona Verda 10 %, le sucre et les zestes de citron et battez-les en mousse. Ajoutez les œufs et le lait petit à petit. A la fin, incorporez la farine. Mettez la pâte au frais.

Pétrissage

Abaissez la pâte à 2,25 mm et découpez-la avec des emporte-pièces Halloween.

Cuisson

Température du four: environ 200 °C avec le tirage ouvert.

Temps de cuisson: environ 18 minutes.

Finition

Après refroidissement, saupoudrez les couvercles de sucre glace, tartinez le fond de marmelade de framboises ou d'abricots et assemblez les biscuits.

Gâteau en plaques à la courge orange

Recette pour 1 Gâteau 33 x 53 cm

Ingrédients	poids
Préparation	
Pâte brisée	700 g
Marmelade d'abricots	300 g
Pâte	
Meister Rühr & Frisch	800 g
Farine blanche	600 g
Cremona Verda 10 %	250 g
Masse d'amandes	200 g
Lait	100 g
Pour la décoration	
Courge orange (knirps)	700 g
Meister Gélifiant en poudre	30 g
Frisures	250 g
Poids total	**5'060 g**

Préparation

Abaissez la pâte sablée à une épaisseur de 3,5 mm et enduisez-la de marmelade aux abricots. Coupez la courge en morceaux d'env. 1 cm.

Pétrissage

Pour la masse, mélangez tous les ingrédients avec un fouet grossier, durant environ 3 minutes, à grande vitesse.

Répartissez la masse sur le fonds de pâte sablée. Mélangez les morceaux de courge avec le liant pour jus et répartissez-les sur la surface. Pour terminer, répartissez les frisures uniformément sur les morceaux de courge.

Cuisson

Température du four: environ 190 °C avec le tirage ouvert.
Temps de cuisson: environ 60 minutes.

D'autres recettes sont disponibles sur www.margo.ch

Margo – CSM Suisse SA | Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar
T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99 | info.margo@csmbakerysolutions.com
www.margo.ch | www.csmbakerysolutions.com