

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
<b>Pâte</b>	
Mix Boule de Berlin 50 %	1'500 g
Farine blanche d'épeautre	1'500 g
Levure de boulanger	210 g
OEufs	600 g
Eau	840 g
<b>Pour frire</b>	
Verda Ferme coupée	515 g
<b>Pour la finition</b>	
Sucre cristallisé	415 g
<b>Poids total</b>	<b>5'580 g</b>

### 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.

Frire 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 15 min.

Température de friture env. 175 °C



## Funny Fingers

Recette env. 36 pièces

Ingrédients	Poids
<b>Pâte</b>	
Boule de Berlin Tradition 100 %	2'000 g
Cremona Extra 10 %	200 g
Levure de boulanger	140 g
OEufs	400 g
Eau	500 g
<b>Pour frire</b>	
Verda graisse à frire	400 g
<b>Pour la finition</b>	
Sucre cristallisé	250 g
Sucre glace	70 g
<b>Poids total</b>	<b>3'960 g</b>

### 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. Sucré directement après la cuisson avec du sucre cristal et sucre en poudre.

### Paramètres de production

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

Température de la pâte 25 - 27 °C

Fermentation 15 min.

Température de friture env. 175 °C

## Brezel de Berlin

Recette env. 155 pièces

Ingrédients	Poids
<b>Pâte</b>	
Mix Boule de Berlin 50 %	2'000 g
Farine de blé type 550	2'000 g
Eau	1'120 g
OEufs	800 g
Levure de boulanger	280 g
<b>Pour frire</b>	
Verda Ferme coupée	500 g
<b>Poids total</b>	<b>6'700 g</b>

### 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.

Frirer 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 15 min.

Température de friture env. 175 °C



## Boules de Berlin Malibu

Recette env. 150 pièces

Ingrédients	Poids
<b>Pâte</b>	
Mix Boule de Berlin 50 %	1'000 g
Farine de blé type 550	1'000 g
OEufs	400 g
Levure de boulanger	140 g
Eau	560 g
<b>Farce Malibu</b>	
Vani	640 g
Eau	1'300 g
Malibu (rhum blanc)	320 g
<b>Pour frire</b>	
PLT Margo Friture	500 g
<b>Poids total</b>	<b>5'860 g</b>

### Préparation

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

Abaisser 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. Frirer les boules de Berlin à bonne fermentation dans PLT Margo Friture 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

Température de la pâte 25 - 27 °C

Fermentation 15 min.

Température de friture env. 175 °C

## Poches au séré et framboises

Recette env. 90 pièces

Ingrédients	Poids
<b>Pâte</b>	
Boule de Berlin Tradition 100 %	2'400 g
Levure de boulanger	170 g
OEufs	480 g
Eau	600 g
<b>Farce au séré et framboises</b>	
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
<b>Pour frire</b>	
Margo Ferme coupée	500 g
<b>Poids total</b>	<b>6'023 g</b>

### 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 15 min.

Température de friture env. 175 °C



## BEIGNETS AUX POMMES

Recette env. 50 pièces

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

### 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

Température de la pâte 25 - 27 °C

Fermentation 60 min au réfrigérateur

Température de friture env. 175 °C



# Pour une saison de friture parfaite

Désignation	Description	N° Pistor	N° Margo	Contenu
<b>Boule de Berlin Tradition 100%</b>	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
<b>Mix Boule de Berlin 50%</b>	Le prémélange de panification assure des boules de Berlin savoureuses, au volume optimal et au bord stable. Le Mix Boule de Berlin est approprié pour tous les produits en pâte levées cuits à la friture, possède une grande tolérance à la fermentation et donne des pâtisseries moelleuses avec une bonne conservation.	4887	8097	10 kg
<b>Verda Ferme coupée</b>	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
<b>Verda Graisse à frire</b>	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
<b>Margo Ferme</b>	La graisse végétale pour la friture, avec une résistance thermique élevée, convainc lors de la production de produits cuits dans la friture. La Margo Ferme marque des points avec une longue stabilité à la friture, une odeur neutre pendant la friture et un goût agréable dans le produit fini.	4768	2766	20 kg
<b>PLT Margo Friture</b>	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
<b>VANI</b>	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
<b>V-2000</b>	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
<b>Meister Gélifiant</b>	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
<b>Margo Farce aux pommes</b>	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
<b>Emporte-pièce "Strip"*</b>	 <p>C'est aussi simple que cela :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm et la couper en morceaux de 10 × 10 cm.</li> <li>2. presser deux morceaux de pâte simultanément avec le cutter.</li> <li>3. la forme de base de la main est maintenant prête.</li> <li>4. les doigts peuvent maintenant être placés sur la marque de main souhaitée.</li> </ol> <p>*Disponible auprès de l'équipe de vente téléphonique de Margo au 041 768 22 77</p> 			

# Des idées de décoration pour les petits et les grands

