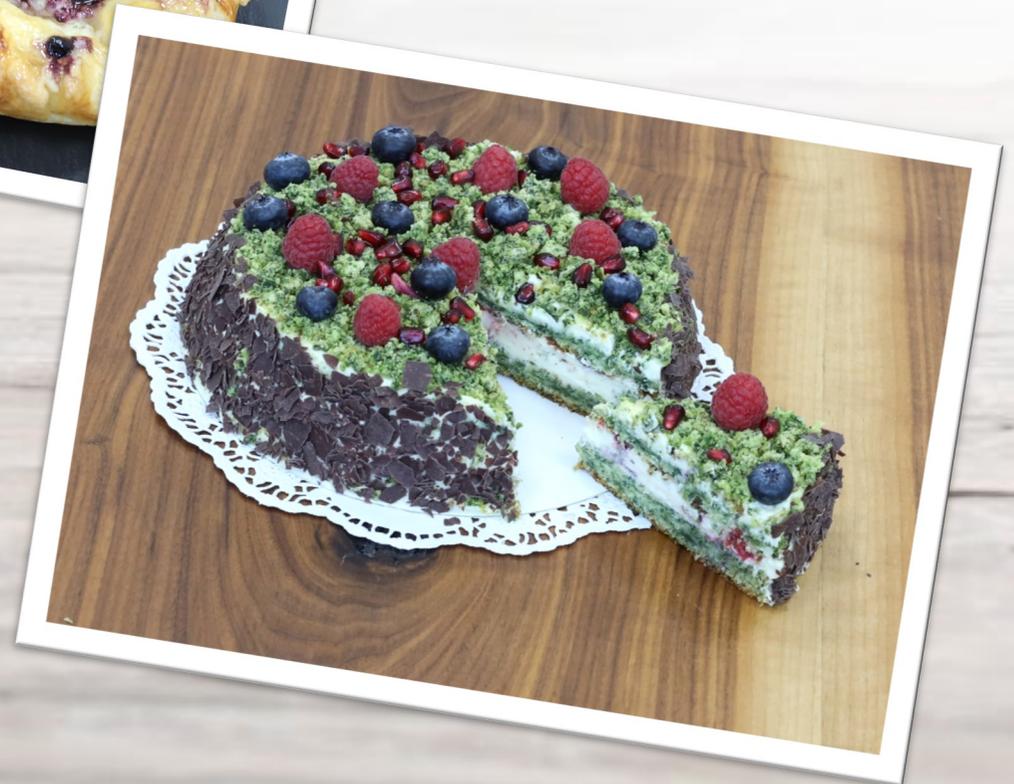


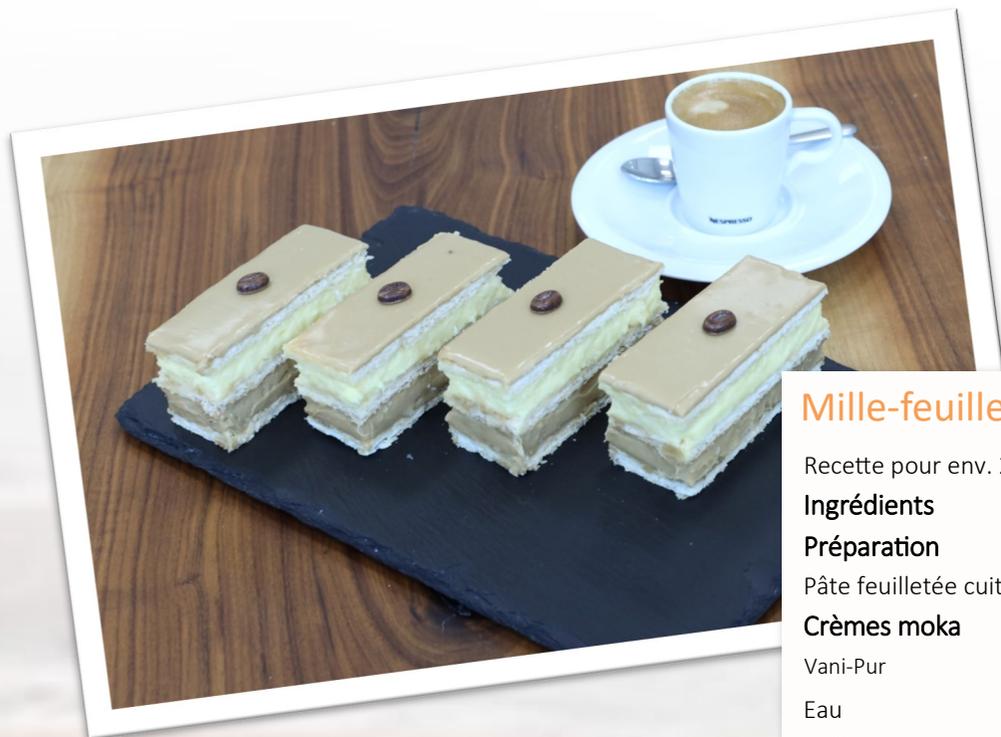
*Nous partageons
votre passion*

**margo**

Recettes et idées

Pour un peu de variété dans les présentations.





Mille-feuilles au moka

Recette pour env. 26 pièces

Ingrédients

Préparation

Pâte feuilletée cuite

Crèmes moka

Vani-Pur

Eau

Café instantané

Cremissa, battue

Crème Vani-Pur

Vani-Pur

Eau

Cremissa, battue

Glaçage

Marmelade d'abricots

Fondant

Café instantané

Poids total

Poids

700 g

200 g

500 g

4 g

200 g

200 g

500 g

200 g

100 g

500 g

2 g

3'106 g

Préparation

Coupez les fonds de pâte feuilletée cuite en six bandes de 10 x 54 cm.

Façonnage

Crème moka: Dissolvez le café instantané dans l'eau, mélangez brièvement avec le Vani-Pur et brassez pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la Cremissa fouettée.

Crème Vani-Pur: Mélangez brièvement le Vani-Pur avec l'eau et brassez pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la Cremissa fouettée.

Étendez env. 450 g de crème moka sur le premier fonds en pâte feuilletée et déposez le deuxième fonds dessus. Garnissez ce dernier avec 450 g de crème Vani-Pur et couvrez-le avec la troisième feuille du mille-feuilles

Finition

Abricotez le mille-feuilles.

Aromatisez le fondant avec le café instantané dissous et glacez le mille-feuilles avec.

Coupez le mille-feuilles en tranches de 4 cm de largeur.

Décorez au gré des envies.

Frivolité danoise aux myrtilles

Recette pour env. 78 pièces

Ingrédients

Pâte

Farine fleur env.	2'300 g
Perfekt Quick	500 g
Cardamome	5 g
OEufs	400 g
Levure de boulanger	300 g
Eau	1'000 g

Pour tourer

Croissant Extra 35% Rapid	1'500 g
---------------------------	---------

Farce de myrtille

Vani-Pur	400 g
Eau	1'000 g
Masse d'amandes	400 g
Myrtille surgelée	400 g

Dècor

Frisures	780 g
----------	-------

Poids total	8'985 g
--------------------	----------------

Poids

Préparation

Pâte: Mélangez l'eau, la levure de boulangerie, l'œuf entier et la cardamome jusqu'à ce que tout soit dissous. Ajoutez ensuite le Perfect Quick et la farine blanche et pétrissez bien.

Abaissez la margarine à 5 mm d'épaisseur. Abaissez la pâte en rectangle à 7 mm et déposez la margarine sur 2/3 de la pâte, enchâsez, et donnez deux tours simples et après environ 10 minutes encore un tour double.

Stockez la pâte au congélateur ou au réfrigérateur pour une utilisation le lendemain.

Farce de myrtille: Mélangez brièvement le Vani-Pur avec l'eau, puis remuer pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Puis ajouter la pâte d'amande. Enfin, mélangez brièvement les myrtilles surgelées.

Façonnage

Abaissez la pâte à 4 mm et découpez des carrés de 10 x 10 cm. Badigeonnez le centre avec de l'œuf, placez les quatre coins au milieu et appuyez bien. Badigeonnez les pâtons avec de l'œuf et dressez un point au milieu avec 35 g de farce aux myrtilles.

Après la fermentation, saupoudrez-les de frisures et cuisez-les.

Cuisson

Cuisez les pâtons dans un four à température moyenne avec de la vapeur.

Température de cuisson: env. 200 °C avec de la vapeur.

Temps de cuisson: env. 18 minutes, ouvrez le soupirail aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson.





Tourte «mousse»

Recette pour 2 tourte à 20 cm Ø

Ingrédients

Pâte

Meister Biscuit Spécial	500 g
OEufs	350 g
Huile alimentaire	100 g
Surg.-Epinards, blanchis	400 g
Jus de citron	10 g

Crème

Vani-Pur	200 g
Eau	500 g
Grand Marnier	50 g
Cremissa, battue	200 g
Séré maigre	150 g

Pour la finition

Copeaux de chocolat	60 g
Fruits de saison	400 g

Poids total 2'920 g

Préparation

Décongelez les épinards, laissez-les égoutter sur un tamis et pressez-les bien. Mettez les épinards dans un bol, mélangez-les avec le jus de citron et réduisez-les en purée fine.

Battez le Meister Biscuit en mousse avec les œufs. Ensuite incorporez-y brièvement l'huile et le mélange d'épinards.

Répartissez la masse dans deux anneaux de Ø 20 cm.

Température de cuisson: env. 180 °C

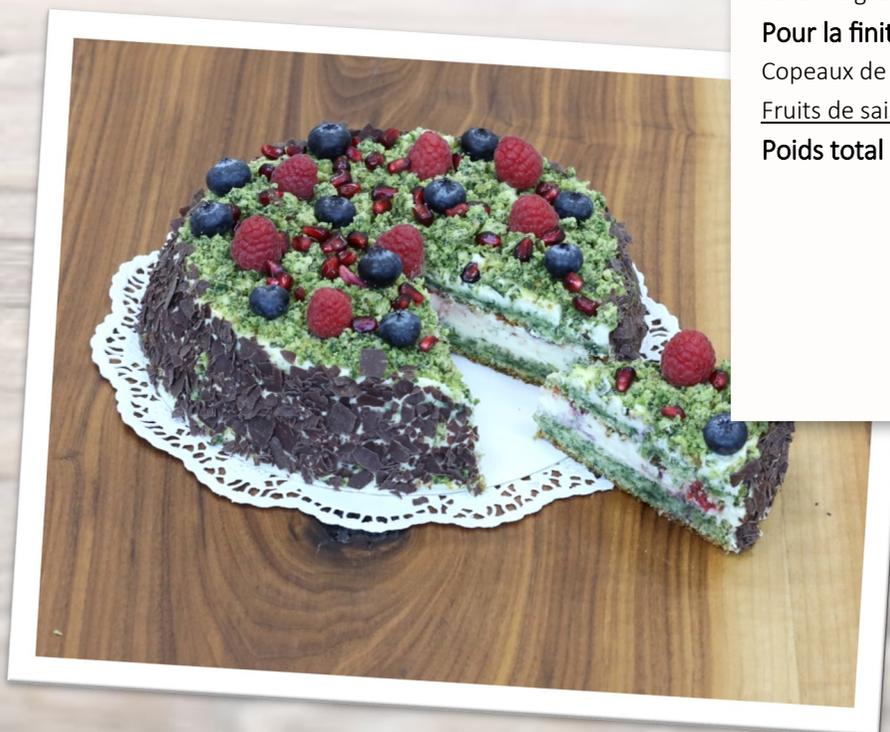
Temps de cuisson: env. 60 minutes (cuire très lentement et bien à cause des épinards)

Fabrication

Mélangez brièvement le Vani-Pur avec l'eau et le Grand Marnier et brassez durant 3 minutes. Ensuite incorporez-y le séré maigre et la Cremissa fouettée.

Coupez le biscuit en 3 parts. Émiettez finement la partie centrale. Répartissez environ 2/3 de la crème sur le fonds du bas avec une partie des fruits de saison. Placez le fonds supérieur dessus et étalez le reste de la crème sur la tourte. Saupoudrez le bord de copeaux de chocolat. «Moussez» la surface avec les miettes.

Garnissez la tourte avec le solde des fruits de saison.



Tourte aux pommes

Recette pour 2 tourte à Ø 20 cm

Ingrédients

Préparation

2 font au pâte sucrée à 20 cm Ø	250 g
2 Biscuit blanc à 2,5 x 20 cm Ø	400 g
Marmelade d'abricots	100 g
Margo Farce aux pommes	300 g

Crème

Vani-Pur, crème mélangée	600 g
Mascarpone	200 g
Grand Marnier	30 g
Cremissa, battue	200 g

Decor

Frisures	110 g
Meister Vari Flakes Zimt	20 g
Copeaux de chocolat	50 g

Poids total 2'260 g

Poids

Préparation

Frisures à la cannelle: Faites cuire les frisures avec de la cannelle Meister Vari Flakes à environ 200 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et laissez-les refroidir.

Fabrication

Badigeonnez le fonds en pâte sucrée de marmelade d'abricots et déposez le biscuit de 2,5 cm dessus.

Étalez la farce aux pommes Margo sur le biscuit.

Crème: Brassez la crème Vani-Pur délayée avec le Mascarpone et le Grand Marnier jusqu'à ce qu'elle soit lisse et incorporez-y la Cremissa fouettée.

À l'aide d'une poche à douille (douille de Ø 8 mm), dressez uniformément la crème en forme de points sur la garniture aux pommes.

Decor

Parsemez la tourte de copeaux de chocolat.

Répartissez les frisures à la cannelle sur la crème.

Au gré des envies, saupoudrez de sucre glace ou garnissez avec des fruits.



Pour la diversité

Nom de l'article	Description	N° d' article Pistor	N° d'article Margo	Contenu
Vani-Pur	Vani-Pur, la poudre pour crème à froid avec des ingrédients de choix, montre que cela va aussi sans. Composé d'ingrédients purs, affiné avec un arôme naturel, le produit s'inscrit dans la tendance du naturel.	18803	8212	25 kg
Pâte feuilletée, végétale	La pâte feuilletée surgelée et prête à l'emploi de Margo garantit des pâtisseries optimales. Disponible directement chez Margo – CSM Suisse SA.		8076	3 x 4 kg
Cremissa, légèrement sucrée	La crème à fouetter légèrement sucrée est à base de composants laitiers et convainc par son fondant délicieux et court et son goût harmonieux. La crème fouettée peut être aromatisée à volonté, a une bonne tenue et est stable à la coupe et à congélation.	4785	7635	12 x 1 l
Perfect Quick	Le prémélange de panification est approprié pour la production rationnelle de pâtes levées sucrées et de pâtes danoises, avec une haute stabilité de fermentation et un volume optimal. Les pâtisseries produites avec Perfect Quick convainquent par leur goût et leur longue conservation.	4868	8290	10 kg
Croissant Extra 35% Rapid	La margarine mixte pour croissants, avec 35% de beurre, en plaques pratiques, est appropriée pour la production de croissants parisiens, de frivolités danoises et de pâtes sucrées tourées. La Croissant Extra 35% Rapid est prête à être tournée, facile à travailler et a un goût prononcé de beurre.	12709	8537	5 x 2 kg-plaques
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
Meister Vari Flakes Zimt	Ces flocons de crème sucrée parfumés subliment toutes les pâtisseries. Il suffit de les incorporer à l'appareil ou de les pétrir avec la pâte pour obtenir, après cuisson, de magnifiques desserts au goût et au parfum divins.	Uniquement disponibles en prévente		
Meister Biscuit Spécial 100%	Le prémélange de panification est approprié pour des biscuits roulés et toutes les masses à biscuits. Le Meister Biscuit Spécial a une encore meilleure capacité d'imbibage par rapport au Biscuit Mix. La mie moelleuse et élastique et la porosité fine et régulière sont idéalement complétées par une longue conservation.	4751	8400	15 kg