

# MARGHERITA

UN PRODOTTO CRESCO STUDIATO PER LA REALIZZAZIONE DI DOLCI DA FORNO FRAGRANTI E DURATURI NEL TEMPO, REALIZZABILI CON FACILITÀ.

## CARATTERISTICHE:

- Margherita è semplice, veloce e sicuro nella preparazione.
- Dolce soffice, con buona elasticità e volume.
- Ottimo sapore e succosità.
- Qualità costante grazie alle materie prime di 1ª scelta.
- Porosità uniforme delle torte.
- Permette la realizzazione di cake, biscotti e dolci tradizionali.
- Mantiene la fragranza per molto tempo dopo la cottura.
- Aromatizzabile con paste grasse, zuccherine o fasi aromatiche.
- Congelabile.

## RICETTA BASE PER CAKE DA FORNO:

Per n. 4 torte da 500g

### • Preparazione

1000g di **Margherita**

500g di Burro morbido

500g di Uova intere

### • Procedimento

Montate assieme per 4 minuti tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità.

Versate negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocete a 180°C per 40/45 minuti (20 minuti a valvola chiusa e 20 minuti a valvola aperta). Estraete il dolce ancora caldo dallo stampo e lasciatelo raffreddare su una griglia ricoperta con un panno a temperatura ambiente, oppure ponete in abbattitore con ciclo di abbattimento positivo.

## PACKAGING:

- Imballo: Sacco
- Peso Netto: 15 Kg





## → Frangipane

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 5 Torte da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
500g di Burro morbido  
600g di Uova intere  
500g di Base Marzapane Standard

### • Procedimento

Ammorbidite in planetaria la Base Marzapane Standard con le uova. Aggiungete gli altri ingredienti, Margherita e il burro morbido e montate per 4 minuti il tutto con la frusta a farfalla a media velocità. Versate nelle apposite forme unte con Formstac. Cuocete il cake a 180°C per 40 minuti (20 min a valvola chiusa e 20 min a valvola aperta). Per le monoporzioni cuocete a 175°C per 30 minuti (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornarli.

## → Pan d'Arancio

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 4 Tronchetti da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
500g di Burro morbido  
500g di Uova intere  
50g di Aromatico Arancio

### • Procedimento

Montate assieme per 4 minuti tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità. Versate nelle forme precedentemente unte con Formstac e cuocete il cake a 180°C per circa 40 min (20 min a valvola chiusa e 20 min a valvola aperta). Per le monoporzioni cuocete a 175°C per 30 min (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornarli.

## → Amorpolenta

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 4 Ciambelle da 500g)

### • Preparazione

800g di Margherita  
500g di Burro morbido  
600g di Uova intere  
200g di Farina gialla fine  
500g Base Marzapane Italia

### • Procedimento

Montate assieme per 4 min tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla a media velocità. Versate nelle forme unte con Formstac e cuocete a 175°C per 30 min (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornare il dolce.

## → Dolce Kerman

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 4 Tronchetti da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
300g di Burro morbido  
400g di Uova intere  
300g di Pasta Pistacchio Kerman

### • Procedimento

Montate assieme per 4 min tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità. Versate nelle forme unte con Formstac e cuocete il tronchetto a circa 180°C per 50 min (25 min a valvola chiusa e 25 min a valvola aperta). Per le monoporzioni cuocete a 175°C per 30 min (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornarli.

## → Dolce Ricotta

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 4 Ciambelle da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
500g di Burro morbido  
500g di Uova intere  
250g di Ricotta passata

### • Procedimento

Montate assieme per 4 minuti i primi 3 ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità, aggiungete la ricotta passata e mescolate brevemente, dopodiché versate nelle forme unte con Formstac. Cuocete a 180°C per 40 minuti (20 min a valvola chiusa e 20 min a valvola aperta). Per le monoporzioni cuocete a 175°C per 30 minuti (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornarli.

## → Cantucci:

### • Preparazione

1000g Margherita  
300g Mandorle Dolci con buccia sgrassate  
250g Uova

### • Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti assieme in planetaria con il gancio, come una frolla e formare a mano dei filoni di circa 3 cm di diametro. Dorate con uovo (se gradito), cospargere delicatamente con zucchero semolato e cuocere a 200° per circa 15-20 minuti. Tagliare prima che si raffreddino nella classica forma, posare nuovamente sulle teglie di cottura appoggiandoli di lato e far biscottare in forno a 220°C fino ad ottenere il colore desiderato.



## → Zebra Cake

Per n. 24 monoporzioni da 80g (o n. 4 Torte da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
450g di Olio di Semi  
500g di Uova intere  
80g di Cacao Gelateria

### • Procedimento

Montate assieme per 4 minuti i primi 3 ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità. Dividete l'impasto in due parti uguali e unite il cacao a una delle due parti; colate a spirale i due impasti con l'aiuto di due sacche attrezzate di bocchetta media liscia nelle forme unte con Formstac senza scuoterle; Prima una spirale bianca e poi una nera fino al bordo dello stampo. Cuocete a 175°C per 30 min (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Ponete in abbattitore con ciclo negativo prima di sfornarli.



## → Torta di Carote

Per n.6 tronchetti da 500g di pasta

### • Preparazione

1100g di Margherita  
400g di Uova  
500g di Burro morbido  
500g di Carote macinate fini  
500g di Mandorle scure macinate

### • Procedimento

Montate in planetaria con la frusta a farfalla per pochi minuti i primi 3 ingredienti. Aggiungere e mescolare le carote e la farina di mandorle scure. Versare nelle tortiere unte e cuocere per circa 180°C per circa 40 min.

## → Torta Paradiso

Per n.24 monoporzioni da 80g (o n.4 torte da 500g)

### • Preparazione

1000g di Margherita  
500g di Uova  
250g di Burro morbido

### • Procedimento

Montate assieme per 4 min tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla a media velocità. Versate nelle forme precedentemente unte con Formstac e cuocete il cake a 180°C per circa 30 min (15 min a valvola chiusa e 15 min a valvola aperta). Estrarre il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia ricoperta con un panno a temperatura ambiente, oppure riponete in abbattitore con ciclo di abbattimento positivo. Decorare con Nevella.