

Nous partageons
votre passion

**margo**



MEISTER RÜHR & FRISCH

Le prémélange de panification polyvalent est approprié pour des pâtes sablées & brisées stables à la congélation, avec une qualité de produit constante et élevée. Meister Rühr & Frisch est simple à travailler et donne des pâtisseries juteuses et fraîches.

Avantages du produit

- polyvalent
- constance et saveur
- utilisation simple et sûre
- sans huile de palme



Nom de l'article:

Meister Rühr & Frisch

N° Pistor :

4752

N° Margo:

8401

Contenu:

25 kg

Ingrédients: Sucre; POUDRE D'OEUF ENTIER; Maltodextrine; AMIDON DE BLÉ; LACTOSE; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); FARINE DE BLÉ; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Arôme.

Margo - Baker & Baker Sulsse 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



COEUR AUX CERISES

Recette pour env. 13 moules de cuisson cœur

| Ingrédients | Poids | Fabrication |
|-------------------------|----------------|---|
| Masse | | |
| Meister Rühr & Frisch | 900 g | Battre ensemble tous les ingrédients à l'exception des pépites de chocolat env. 3 min. avec un fouet grossier. Ajouter les pépites de chocolat à la fin et remplir env. 200 g dans les moules cœur. |
| Farine de blé type 550 | 600 g | |
| PLT Grand'Or Pâtisserie | 525 g | |
| Eau | 450 g | |
| Pépites de chocolat | 300 g | |
| Incorporer | | |
| Cerises dénoyautées | 520 g | Dresser env. 50 g de crème vanille dans la masse et répartir env. 40 g de cerises dénoyautées par-dessus. |
| Crème vanille (Vani) | 650 g | |
| Total | 3'945 g | Température du four: env. 200 °C avec le tirage ouvert. |

Temps de cuisson: env. 40 minutes

Décor

Saupoudrez les gâteaux de cœur refroidis de neige poudreuse et polissez les cerises avec du gel. Décorez avec une cerise fraîche.

AUTRES VARIANTES

Selon la saison, les cerises peuvent également être remplacées par

GÂTEAU À LA COURGE

Recette pour 1 gâteau 33 x 53 cm

| Ingrédients | Poids | Fabrication |
|------------------------------------|----------------|---|
| Pâte brisée | 700 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. |
| Marmelade d'abricots | 300 g | |
| Masse | | |
| Meister Rühr & Frisch | 800 g | Masse 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. |
| Farine de blé type 400 | 600 g | |
| Cremona Verda 10 % | 600 g | |
| Masse d'amandes | 250 g | |
| Eau | 550 g | |
| Courge orange | 700 g | |
| Meister Gélifiant en poudre | 30 g | |
| Frisures | 250 g | |
| Total | 4'780 g | |

Cuisson

Température du four: env. 190 °C avec le tirage ouvert.

Temps de cuisson: env. 60 minutes

Température à cœur: 96 °C

AUTRES VARIANTES

A la place de la courge, on peut aussi utiliser des abricots, des pommes, des pruneaux, des cerises ou de la rhubarbe.



ÉTOILES AUX AMANDES

Recette pour env. 14 étoiles

| Ingrédients | Poids | Fabrication | |
|----------------------------------|---------|--|--|
| Masse | | | |
| Meister Rühr & Frisch | 600 g | Masse Battre au fouet grossièrement tous les ingrédients pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Meister Mandel, Mélanger les amandes blanches moulues et mélanger légèrement les amandes amères à la masse et remplir chaque étoile avec 160 g de masse. | |
| Farine de blé type 400 | 400 g | | |
| Cremona Verda 10 % | 400 g | | |
| Eau | 400 g | | |
| Meister Mandel délayé | 200 g | | |
| Amandes, grossièrement hachées | 250 g | | |
| Arôme d'amandes amères | 20 g | Décor Humidifier légèrement des amandes effilées et les mélanger avec le Mix Florentin saupoudrer ensuite chaque étoile avec 10 g de produit. | |
| Décor | | | |
| Amandes, effilées | 105 g | | |
| Mix Florentin | 35 g | | |
| Total | 2'410 g | | |

Cuisson

Température du four: env. 190 °C avec le tirage ouvert

Temps de cuisson: env. 30 minutes



KOUGLOF AU CAPPUCINO

Recette pour env. 24 pièces

| Ingrédients | Poids | Fabrication |
|----------------------------------|---------|---|
| Jus d'orange | 500 g | Préparer Dissoudre le café soluble dans le jus d'orange. |
| Café soluble | 12 g | |
| Masse | | |
| Meister Rühr & Frisch | 600 g | Masse Mélanger tous les ingrédients y compris le café dissout 3 minutes avec un fouet grossier. Remplir env. 80 g de masse au cappuccino dans des formes à kouglof préparées. |
| Farine de blé type 400 | 400 g | |
| PLT Grand'or Pâtisserie | 400 g | |
| Couverture hachée grossièrement | 120 g | |
| Cuisson | | |
| | | Température du four: env. 200°C avec le tirage ouvert |
| | | Temps de cuisson: env. 30 minutes |
| Finition | | |
| Sirop | 240 g | |
| Grand Marnier | 240 g | |
| Glaçage foncé | 360 g | |
| fondant coloré en orange | 96 g | |
| Total | 2'968 g | |

Finition

Mélanger ensemble le sucre cuit avec de l'eau et le Grand Marnier. Imbiber les petits kouglof encore chauds avec env. 20 g de sirop au Grand Marnier et les tourner.

Après refroidissement des kouglof, recouvrir de glaçage foncé dissout.

Après raffermissement, décorer avec du fondant coloré en orange.





GATEAU AUX CAROTTES

Recette pour env. 5 pièce à 20 cm Ø

| Ingrédients | Poids | Fabrication |
|----------------------------------|----------------|--|
| Pâte sucrée | 500 g | Abaissier la pâte sucrée à une épaisseur de 2 mm, la piquer, découper à l'aide d'un cercle de 20 et enduire chaque fond de 35 g de confiture d'abricots et remettre dans un cercle. |
| Marmelade d'abricots | 175 g | |
| Masse | | |
| Meister Rühr & Frisch | 700 g | Masse |
| Farine de blé type 400 | 480 g | |
| PLT Cremona | 480 g | Battre Meister Rühr & Frisch, la farine, PLT Cremona et l'eau 3 minutes au fouet grossier. Mélanger ensemble les carottes, le sucre, les noisettes le jus et le zest de citron et les incorporer à la masse fouettée. Mettre environ 700 g de masse aux carottes dans chaque forme préparée. |
| Eau | 480 g | |
| Carottes, moyennement râpées | 700 g | |
| Jus et zeste de citrons | 210 g | |
| Sucre cristallisé | 100 g | |
| Noisettes moulues | 360 g | |
| Total | 4'185 g | Cuisson |

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

Temps de cuisson: env. 35 minutes

Décor

Saupoudrer les gâteaux refroidis de sucre glace, ou bien glacer. Garnir à convenance.

MUFFIN À L'OVOMALTINE

Recette pour env. 25 pièces

| Ingrédients | Poids | Fabrication |
|-------------------------|----------------|---|
| Meister Rühr & Frisch | 600 g | Masse |
| Farine de blé type 400 | 400 g | |
| Huile alimentaire | 500 g | Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception du Ovomaltine Crisp Müesli dans la machine avec un fouet grossier env. 3 minutes à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse lisse. Ajouter le Ovomaltine Crisp Müesli à la fin. |
| Lait | 500 g | |
| Ovomaltine | 100 g | Introduire la masse dans un sac à dresser et remplir env. 90 g dans les moules à Muffin et garnir avec env. 4 g de Ovomaltine Crisp Müesli. |
| Ovomaltine Crisp Müesli | 150 g | |
| Décor | | |
| Ovomaltine Crisp Müesli | 100 g | |
| Total | 2'350 g | |

Cuisson

Température du four: 200 °C avec tirage légèrement ouvert

Temps de cuisson: env. 25 minutes

Conseil pratique

Les Muffins peuvent être congelés avant la cuisson et cuits ultérieurement à volonté également dans le four du magasin.

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

