



**BRAUN**



**Margherita**  
Soffice è semplice!

# Margherita

Il mix perfetto per dolci da forno soffici!



## Plus di prodotto

- ✓ Semplice e veloce da utilizzare.
- ✓ Per dolci soffici, anche da congelare.
- ✓ Elevato volume post-cottura.
- ✓ Struttura porosa, uniforme ed elastica.
- ✓ Può essere personalizzato, aromatizzato e farcito a piacere.

## Ideale per...

- PLUMCAKE • CAKE • CIAMBELLE • BISCOTTI • AMORPOLENTA
- PANDARANCIO • FRANGIPANE E MOLTO ALTRO!

## Ricetta base per Plumcake

..... 1000 g **MARGHERITA**  
..... 450/500 g burro morbido  
..... 500 g uova intere

► Montare con frusta tutti gli ingredienti per pochi minuti. Versare negli stampi e cuocere a 180°C per circa 40-45 minuti. Nelle forme da litro, pesare 400-500 g di impasto.



**MARGHERITA**  
Sacco 15 Kg x1

*Prova anche...*



**MARGHERITA G.F.**  
Sacco 1Kg x 5



## Torta Margherita

.....	600 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	130 g	burro morbido
.....	200 g	uova intere temp. ambiente
.....	50 g	tuorlo temp. ambiente
.....	q.b.	vaniglia/limone
.....	30 g	Maraschino (facoltativo)*

\*Si possono scegliere altri alcolati

► Montare in planetaria con la frusta il 50% del Margherita con tutto il burro. Appena ottenuto un composto omogeneo, inserire a filo le uova. Quando il composto inizierà a montare, aggiungere il restante Margherita. Montare a media velocità (incorporare l'eventuale alcolato a filo come ultimo ingrediente e far girare a bassa velocità). Tempo totale di preparazione: 5 minuti. Dressare fino a meno della metà dello stampo. Cottura a 170°C circa per 25-30 min. con gli ultimi 5 a valvola aperta. Tempi e temperature possono variare in funzione del tipo di forno.



## Amorpolenta

.....	400 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	200 g	farina gialla fine (fumetto)
.....	300 g	burro morbido
.....	200 g	tuorlo
.....	100 g	uova intere a temperatura ambiente (20-22°C)

► Mettere in planetaria tutti gli ingredienti. Montare per 5 min. circa a media velocità in planetaria con foglia. Imburrare gli stampi e dressare il nostro Amorpolenta. Riempire lo stampo poco più della metà ed infornare. Si consiglia la cottura in forno statico a 180°C per circa 35-40 min. con gli ultimi 10 min. a valvola aperta. Con forno ventilato dressare a metà stampo e cuocere a 170°C per circa 30-35 min.



## Torta all'ananas

.....	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	450/500 g	burro morbido
.....	500 g	uova intere
.....	q.b.	fette di ananas

► Far girare gli ingredienti in planetaria con foglia a media/bassa velocità per 3-4 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare negli stampi, decorare la superficie con fette di ananas e infornare. Cuocere a 180°C per circa 40-45 minuti. Tempi e temperature possono variare in funzione del tipo di forno. Lasciar raffreddare il dolce e lucidare con q.b. di BRAUNGEL F.



## Tortino alle carote

.....	1100 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	400 g	uova intere
.....	500 g	burro morbido o margarina
.....	500 g	carote grattugiate
.....	500 g	farina di mandorle

► Mescolare in planetaria con foglia il burro, le uova e Margherita. Amalgamare per bene senza montare. Incorporare poco alla volta la farina di mandorle e le carote, mescolando delicatamente con una spatola. Cuocere a 175°C per 20 minuti a valvola chiusa e altri 15-20 minuti a valvola aperta. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato.

Per chi volesse, è possibile aromatizzare l'impasto con cannella o arancia.



## Frangipane

.....	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	600 g	uova intere
.....	500 g	burro
.....	500 g	<b>BASE MARZAPANE ITALIA</b>

► Montare il burro e la Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 2-3 min. alla massima velocità. Dressare in tartellette di frolla, farcite a piacere con FRUCTHI-TOP e ricoprire con del crumble e scaglie di mandorle. Cuocere a 160°C per 25 min. circa. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato.



## Frollini montati

.....	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	850 g	farina debole
.....	900 g	burro morbido
.....	150 g	uova intere

► Montare in planetaria burro, uova e MARGHERITA per 5 min. Una volta montato il composto, aggiungere la farina e mescolare per altri 5 min. Dressare su teglia con bocchetta rigata. Cuocere a valvola aperta per 15 min. a 160°C e altri 15 min. a 145°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.