

I Croquant



Marguerite da 100 anni sinonimo di arte pasticceria. Così come su una tela si incontrano forme e colori così i nostri pasticceri esprimono la loro creatività nell'arte pasticceria.



LA STORIA DI MARGUERITE

Marguerite prende il nome dal fiore che un pasticcere francese considerava un autentico capolavoro della natura; profondamente ispirato dalla delicatezza dei suoi petali e la complessità della sua struttura nonché dalla purezza del suo colore, ha cercato di utilizzarlo come esempio per creare un nuovo processo di produzione di una pasta di mandorle perfetta.

Da allora, Marguerite, è noto come **Marchio legato al mondo della pasticceria fornendo ingredienti di prima qualità** dal 1919.

Non è quindi un segreto che gli artigiani di tutta Europa ripongano la loro fiducia nel marchio Marguerite.

Tutti i prodotti della linea Marguerite, sono creati partendo da materie prime selezionate con la massima cura e rigore.

Il processo di produzione segue i metodi tradizionali francesi per preservare l'autenticità delle materie prime.

In particolare la linea **Croquant**.



ispirazione

Ingredienti di prima qualità

Materie prime selezionate

Materie prime autentiche

I CROQUANT

I **Croquant di Marguerite** sono una gamma di ingredienti di pasticceria di alta qualità che aiutano a trasformare le creazioni dei pasticceri in vere opere d'arte. Sono paste pronte all'uso a base di cioccolato che hanno una consistenza croccante grazie all'inclusione di crepè chips, che garantiscono un'esperienza unica al palato.

I **Croquant** possono essere utilizzati per aggiungere una tocco croccante e raffinato ad una grande varietà di dolci.

Queste paste pralinate sono versatili pronte all'utilizzo sia come inserimenti nei prodotti che nelle coperture; sono facilmente spalmabili e possono essere congelate e scongelate senza problemi.

Sono l'ingrediente ideale per creare gustosi contrasti di consistenze all'interno e all'esterno delle vostre creazioni di pasticceria.



Pralin Croquant



Croquant Citron meringué



Croquant Caramel Fleur de sel





Pralin Croquant

L'originale e deliziosa pasta pralinata alla mandorla, con cioccolato al latte e croccanti pezzi di Pailleté Feuilletine. Prodotto ideale per chi desidera conferire un tocco di croccantezza a tutte le proprie creazioni. Si concilia perfettamente con diversi tipi di gusto e applicazioni.

Per facilitare la lavorabilità e l'utilizzo, i Croquant possono essere riscaldati fino alla consistenza desiderata nel microonde o a bagno in acqua calda. Il prodotto può essere scaldato e riscaldato senza problemi per la cristallizzazione, senza eccedere la temperatura di 40°C.



CROCCANTE FRESCHEZZA



Bavarese alla menta

In una pentola far bollire il latte con la menta e far riposare una notte in frigorifero. Il giorno successivo versare il latte in un colino e aggiungere la quantità mancante di latte fino ad arrivare a 350 g. Riportate il latte a una temperatura di 82°C, in una bacinella di plastica pesate i tuorli e lo zucchero, quando il latte sarà caldo, versate la metà nel composto di tuorlo e zucchero, riversatelo in un pentolino, per riportare il tutto a 82°C. Riporre il composto in frigorifero fino ad arrivare ad una temperatura di 18°C circa, montare la panna lucida ed incorporare al composto.

Latte	350 g
Zucchero semolato	120 g
Tuorlo	120 g
Menta fresca	100 g
Gelatina animale	15 g
Panna	800 g

Sable al Cacao

In planetaria miscelare zucchero a velo e margarina per 1 minuto, incorporare i tuorli, quando sarà tutto ben amalgamato, mettere tutte le farine ed il cacao, miscelare finché non avrete un impasto liscio tipo frolla, far riposare in frigo per circa 1 ora. Stampare dei quadrati di circa 10 cm. Forno ventilato 160° x 20 minuti.

Farina biscotto	250 g
Farina di mandorle	50 g
Cacao	50 g
Zucchero a velo	75 g
Margarina melange	180 g
Tuorli	60 g

Madeleine cacao

In planetaria miscelare la farina, lo zucchero, il cacao, il baking ed il sale a velocità bassa per circa 1 minuto. In un recipiente pesare il latte e le uova, con frusta sbatterli e versarli a filo nel composto di farine. Infine come ultima fase sciogliere la margarina e versarla a filo nel composto, emulsionare finché non sarà omogeneo. Stendere 800 g di composto in teglia 60x40 cm. Una volta raffreddato stampare dei dischi di diametro 4 cm (circa 3 mm di spessore). Cuocere per 10 minuti a 200°C in forno ventilato oppure a 220°C in forno statico.

Zucchero	400 g
Farina	470 g
Baking	15 g
Cacao	50 g
Sale	4 g
Uova	420 g
Latte	120 g
Margarina melange	250 g
PRALIN CROQUANT	300 g (40 g per disco)

Montaggio

Stendere sui dischi di madeleine 40 g di PRALIN CROQUANT e riporre in abbattitore per circa 10 minuti. In uno stampo tondo colare 80 g di bavarese alla menta, al centro il disco di madeleine e ricoprire il tutto con la bavarese alla menta, portare in abbattitore per circa 1 ora. Una volta raffreddata stampare e glassare, adagiare sul quadrato di frolla. Decorare a piacere. Totale circa 12 pezzi finiti.

TARTUFI CON CUORE DI CROQUANT



Tartufi

Scaldare leggermente il Pralin Croquant* e con l'aiuto di un piccolo porzionatore tondo da gelateria formare delle palline di circa 30 g, preparando le porzioni desiderate.

Abbatte tutte le palline preparate fino a completa stabilizzazione.

Glassatura

Nel frattempo temperare la tipologia di cioccolato voluta da abbinare ai vari Croquant (al latte, fondente, bianco ect) e procedere alla glassatura delle palline.

Per chi volesse è possibile utilizzare preparati al cioccolato pronti all'utilizzo che non necessitino di essere temperati. Infine decorare a piacere.

*È possibile naturalmente fare la stessa operazione anche con il Croquant Caramel e Fleur de Sel e il Croquant Citron Meringuè.



LA PRALINÈ



IN COLLABORAZIONE CON



Sablee al Pralin Croquant

In planetaria con la foglia sabbiare il burro con la farina e la fecola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare brevemente. Lasciar riposare in frigorifero almeno 2 ore o in abbattitore ben coperta prima di utilizzare.

Farina debole	200 g
Fecola	50 g
Burro	140 g
Sale	2 g
PRALIN CROQUANT	100 g
Zucchero a velo	40 g
Uova	30 g

PRALIN CROQUANT	330 g
-----------------	-------

Strato per inserimento

Base semifreddo

Unire il tuorlo con lo zucchero fondente nel caldaio della planetaria e montare con la frusta fino ad ottenere un prodotto spumoso e stabile.

Tuorlo pastorizzato zuccherato	330 g
Zucchero fondente in polvere	170 g

Mousse al Pralin Croquant

Scaldare la base semifreddo e fondervi la gelatina. Aggiungervi il PRALINÈ CROQUANT ed amalgamare. In planetaria con la frusta preparare la panna semimontata ed inserirne una parte nella base semifreddo stemperando con una frusta. Alleggerire con la restante panna semimontata e colare negli stampi. Abbatte di temperatura.

Base semifreddo	125 g
Gelatina	5 g
PRALIN CROQUANT	150 g
Panna semimontata	375 g

Bisquit alle mandorle e cioccolato

In planetaria con la frusta montare le uova con lo zucchero e la polvere di mandorle. In una seconda planetaria montare l'albume con lo zucchero. A parte setacciare la farina con il cacao. Nella montata di tuorli mettere circa metà degli albumi ed amalgamare inserendo le polveri setacciate. Unire anche la seconda metà di albumi. Prelevare una parte della montata e con una frusta emulsionarla alla massa di cacao fusa. Unire le due masse, dosare 700 g di massa per teglia e spatolare. Cuocere per 5' a 230°C con valvola chiusa, abbatte immediatamente di temperatura.

Albume d'uovo	145 g
Zucchero	40 g
Uova	180 g
Zucchero	115 g
Polvere di mandorle	115 g
Farina debole	40 g
Cacao in polvere	20 g
Massa di cacao	65 g

Mousse al cioccolato e Pralin Croquant

Fondere i cioccolati a 40°C in microonde. Scaldare la prima parte di panna a circa 30/35°C ed unirla al cioccolato fuso. Una volta amalgamati i due composti aggiungervi il PRALIN CROQUANT mescolando con una frusta. Quando il composto sarà circa a 30°C alleggerire con la panna semimontata. Dressare velocemente negli stampi ed abbatte di temperatura.

Panna	500 g
Cioccolato Fondente 66%	150 g
Cioccolato al Latte	100 g
PRALIN CROQUANT	100 g
Panna Semimontata	500 g

Glassa rocher al Pralin Croquant

Fondere il cioccolato in microonde. Unirvi l'olio e il PRALIN CROQUANT e miscelare con un cucchiaio spatola. Utilizzare a 45°C sul dolce abbattuto.

PRALIN CROQUANT	700 g
Cioccolato Fondente 60%	75 g
Olio di riso	60 g

Montaggio

Stendere la pasta sablée a 3 mm, cappare dei dischi da 16 cm e inserirli in uno stampo in silicone da inserimenti del medesimo diametro. Cuocere in forno ventilato a 150/160°C per circa 16-18 minuti, abbatte di temperatura. Stendere uniformemente sui dischi di frolla uno strato di PRALINÈ CROQUANT da 110g (circa 5 mm), raffreddare. Preparare la mousse al PRALINÈ CROQUANT e dressarne 220 g per stampo livellando con una spatola. Coppare dei dischi da 16 cm di bisquit al cioccolato e spatolarvi uno strato di Fruffy ai frutti di bosco (100 g). Accoppiare i dischi di bisquit al resto dell'inserimento posizionando lo strato con il Fruffy a contatto con la mousse, abbatte in negativo. Preparare la mousse al cioccolato e PRALINÈ CROQUANT e dressarne circa 320/330 g all'interno degli stampi. Prendere l'inserimento perfettamente abbattuto ed inserirlo all'interno dello stampo capovolto con lo strato di sablée nella parte superiore, premendo fino ad arrivare a livello con il bordo superiore dello stampo. Con una spatola livellare l'eventuale eccesso e abbatte in negativo. Quando completamente abbattuta sformare la torta dallo stampo e posizionarla su una griglia da glassaggio. Glassare con la glassa a 45°C, rimuovere l'eccesso con una spatola e posizionare il dolce su un disco sottotorta. Decorare con frutti rossi freschi e un decoro in cioccolato fondente.

Dose per 3 torte Ø 18 cm



Croquant Citron meringué

Un'intrigante pasta al limone con cioccolato bianco, fragranti meringhe e croccanti pezzetti di biscotto. Renderà i vostri prodotti di pasticceria raffinati e al tempo stesso intensi nel gusto e freschi al palato.

BIANCO LIMONE



Bacio di dama alla nocciola e limone

Miscelare la margarina ammorbidita ma non sciolta insieme alla farina, lo zucchero, la farina di nocciole e gli aromi nella planetaria con la foglia, fino ad ottenere una massa omogenea. Far riposare l'impasto 1 ora in frigo.

Stampare dei biscotti di 14 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza (10pezzi).

Stampare dei biscotti di 12 cm di lunghezza e 1 cm di larghezza (10pezzi).

Margarina melange	150 g
Zucchero	150 g
Farina di nocciole	150 g
Farina	150 g
Vaniglia in bacche	1 pz
Sale	4 g
Limone	2 pz

Panna cotta al limone

In una pentola scaldare latte e il glucosio con la scorza di limone fino a 60°C, versare il tutto sul cioccolato bianco e il burro di cacao e mixare con il minipimer. Aggiungere la gelatina animale precedentemente ammollata e mixare ancora per 1 minuto. Lasciare raffreddare fino a 35°C, aggiungere la panna semimontata.

Latte	100 g
Glucosio	10 g
Gelatina	10 g
Cioccolato bianco	100 g
Burro di cacao	20 g
Panna	200 g
Scorza di limone	4 pz
CROQUANT AL LIMONE	300 g (30 g per pezzo)

Montaggio

In uno stampo da éclair moderna versare 50 g di panna cotta al limone, inserire il biscotto più piccolo e versare 30 g di CROQUANT AL LIMONE (leggermente riscaldata), rifinire il dolce, ricoprendolo fino a bordo stampo, con la restante panna cotta. Riporre in abbattitore per circa 1 ora, togliere dallo stampo e glassare a piacere; adagiare e servire sul biscotto di bacio di dama.

Totale 20 pezzi circa.



COCCO
CROCK



Frolla alla mandorla

In planetaria miscelare la margarina o il burro con lo zucchero a velo e la bacca di vaniglia, quando saranno ben amalgamati inserire le uova e per ultime le farine. Stampare delle tartellette con diametro 12 cm e altezza 1 cm.

Cuocere a 170°C per 20 minuti in forno ventilato
a 190°C per 20 minuti in forno statico

Margarina o burro	240 g
Zucchero a velo	160 g
Uova intere	100 g
Farina di mandorle	60 g
Farina per frolla	400 g
Bacca di vaniglia	1 pz
CROQUANT CITRON MERINGUÉ	650 g

Mousse al cocco

Scaldare a 50°C la panna e la purea di cocco in microonde, quindi unire il cioccolato bianco e la gelatina animale precedentemente ammolata ed emulsionare con un cutter ad immersione. Riporre una notte in frigorifero.

Quindi montare in planetaria.

Panna	500 g
Cioccolato bianco	100 g
Purea di cocco	300 g
Gelatina animale	7 g

Florentin alla mandorla

Scaldare nel microonde il latte, lo zucchero e il glucosio fino a completo scioglimento, quindi aggiungere la margarina o il burro fuso e le mandorle, mescolando con cura. Far riposare in frigo per almeno 60 minuti, stendere 700 g di impasto su teglia 60x40 cm, cuocere a 170°C in forno ventilato o 190°C in forno statico, con tiraggio chiuso finché non avranno un colore ambrato. Coppare a caldo dei dischi con diametro 10 cm.

Latte	200 g
Glucosio	200 g
Zucchero semolato	600 g
Margarina o burro	600 g
Mandorle a filetti	1 kg

Montaggio

Stendere su ogni fondo di tartelletta 90 g di CROQUANT CITRON MERINGUÉ (precedentemente scaldato), quindi con la mousse al cocco fare degli spuntoni con punta verso l'interno su tutta la superficie. Infine adagiare la base di florentin alla mandorla e decorare a piacere.

GIRELLA AU CITRON



IN COLLABORAZIONE CON



Frolla variabile

In planetaria con la foglia lavorare il burro con la farina, la fecola e il baking fino ad ottenere un composto sgranato.

Unire gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far riposare in frigorifero o in abbattitore ben coperta prima di utilizzare.

Farina debole	135 g
Fecola	30 g
Baking	1 g
Burro	100 g
Zucchero semolato	65 g
Uova	10 g
Sale	1 g

Pasta brioche

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti assieme tranne il burro. Quando l'impasto è ben formato e si stacca dalle pareti della macchina unire gradatamente il burro a dadini.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far puntare per 30 minuti a temperatura ambiente, quindi mettere in frigorifero a 4°C per 12/15 ore.

Farina 00 'W360-380'	230 g
Lievito compresso	10 g
Latte intero	35 g
Uova intere	90 g
Zucchero semolato	35 g
Miele	12 g
Sale	5 g
Burro	115 g
Vaniglia	1 pz
CROQUANT CITRON MERINGUÉ	150 g
Fruffy sottobosco	150 g

Montaggio e finitura

Con la pasta frolla realizzare delle tartellette da circa 6 cm di diametro e pre-cuocerle a 160°C per circa 10 minuti.

Stendere la pasta brioche in sfogliatrice a 2,5 mm dandogli la forma di un rettangolo 30x40 cm e raffreddare bene in abbattitore positivo.

Stendere il CROQUANT CITRON MERINGUÉ 30x35 cm.

Accoppiare il rettangolo di CROQUANT CITRON MERINGUÉ lasciando liberi i 5 cm superiori della pasta brioche.

Spatolare uno strato di fruffy su quello di CROQUANT CITRON MERINGUÉ.

Formare un rotolino e tagliarlo in porzioni da circa 50 g.

Posizionare i rotolini con il taglio verso l'alto sulle tartellette e mettere in cella di lievitazione a 27/28°C fino al raddoppio del volume.

Cuocere a 170/180°C per circa 16/18 minuti, abbattere di temperatura.

Dose per 15 girelle da 65 g.

Croquant Caramel Fleur de Sel

Una gustosa pasta pralinata alla mandorla, con caramello e finissimi cristalli di sale e croccanti pezzi di biscotto al burro. Un ingrediente importante per esaltare le proprie ricette di pasticceria.



MISTERO IN GIALLO



Bavarese al Passion Fruit

In una pentola pesare il latte e la polpa di passion fruit e portare ad ebollizione. Intanto in un recipiente pesare il tuorlo e lo zucchero e amalgamare con frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base uovo, riportare il tutto nuovamente sul fuoco fino a raggiungere una temperatura di circa 80°C. Versare il composto in una bacinella di plastica, coprire e mettere il tutto in frigorifero per circa 2 ore.

Dopo averlo raffreddato montare la panna lucida, versare la base bavarese e mescolare.

Latte	350 g
Polpa di passion fruit	150 g
Zucchero	120 g
Tuorli	120 g
Gelatina animale	15 g
Panna semi montata	800 g

Croqueline

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto, stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm ed abbattere. Una volta raffreddato tagliare dei tondini.

Margarina o burro	50 g
Zucchero di canna	60 g
Farina	60 g
Colore giallo in polvere	q.b.

Pasta bigné

In una casseruola inserire acqua, latte, sale, zucchero e Margarina o burro e portare a bollore, quindi aggiungere la farina precedentemente setacciata, far asciugare il composto per 2 min. circa e versarlo in una planetaria con foglia.

Incorporare le uova poco alla volta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Dressare dei piccoli bigné dal diametro di 1 cm.

Adagiare sopra ogni bigné un tondino di croqueline, quindi cuocere a 200°C per 20-24 min circa a valvola aperta.

Margarina o burro	200 g
Acqua	300 g
Latte	200 g
Sale	6 g
Zucchero semolato	10 g
Farina da biscotto	300 g
Uova intere	480 g
CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL	300g

Montaggio

Riempire i bigné con CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL (leggermente riscaldato) in uno stampo cilindrico di altezza 12 cm e larghezza 5 cm, versare 50 g di bavarese al passion fruit, un bigné ripieno, ancora 40 g bavarese e un altro bigné ripieno, chiudete il dolce con ancora 50 g di passion fruit. Poggiare il tutto sopra un disco di Croquant al Caramello. Far abbattere il dolce per circa 1 ora, glassare e rifinire con bigné.

GREEN TORTUGA



Pasta Bigné

In una casseruola inserire acqua, latte, sale, zucchero e margarina o burro, portare a bollore, quindi aggiungere la farina precedentemente setacciata e far asciugare il composto per 2 min circa.

Versare il tutto in una planetaria con foglia.

Aggiungere le uova poco alla volta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dressare dei bigné con bocchetta adeguata ad ottenere un diametro di 4 cm.

Adagiare sopra ogni bigné un tondino di croqueline, quindi cuocere a 190°C per 20-24 min. ca. a valvola aperta, in forno ventilato.

In forno statico a 210°C per 20-24 minuti ca. valvola aperta.

Margarina o burro	200 g
Acqua	300 g
Latte	200 g
Sale	6 g
Zucchero semolato	10 g
Farina debole	300 g
Uova intere	480 g

Croqueline

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto, stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm ed abbattere. Una volta raffreddato tagliare dei tondini.

Margarina o melange	50 g
Zucchero di canna	60 g
Farina	60 g
Colore verde in polvere	10 g

Mousse veloce al lampone

Scaldare a 50°C la panna e la purea di lampone in microonde, quindi unire il cioccolato bianco e la gelatina animale precedentemente ammolata ed emulsionare con un cutter a immersione.

Riporre una notte in frigorifero.

Il giorno dopo montare in planetaria il composto quindi, con spatola, emulsionare il Croquant al caramello a mano e riporre in abbattitore. Decorare a piacere.

Panna	500 g
Cioccolato bianco	100 g
Purea di lampone	200 g
Gelatina animale	5 g
CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL*	200 g

*eventualmente per chi volesse è possibile inserire direttamente all'interno del bigné il Croquant al caramello.

STECCO AL CAMELLO E FLEUR DE SEL



IN COLLABORAZIONE CON



Base semifreddo

Unire il tuorlo con lo zucchero fondente nel caldaio della planetaria e montare con la frusta fino ad ottenere un prodotto spumoso e stabile.

Tuorlo pastorizzato zuccherato	330 g
Zucchero fondente in polvere	170 g

Semifreddo al CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL

Ammorbidire leggermente il CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL a microonde.

Unirlo alla base semifreddo con una parte di panna e stemperare con una frusta.

Alleggerire con la restante panna semimontata.

Caricare il composto in una poches e dressarlo all'interno degli stampi.

Abbattere in negativo.

CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL	250 g
Base semifreddo al 70% di zuccheri totali	218 g
Panna	532 g

Interno cioccolato e caffè

Portare a bollore acqua, zucchero e destrosio ed aggiungervi il cacao. Mettere il tutto in planetaria e far montare sino a raffreddamento.

Sciogliere il caffè solubile e la gelatina (precedentemente ammolata in acqua fredda) nell'acqua calda.

Aggiungere lo zucchero invertito ed il composto precedente.

Zucchero	30 g
Destrosio	30 g
Acqua	80 g
Cacao amaro in polvere	60 g
Acqua 'calda'	180 g
Caffè solubile	8 g
Zucchero invertito	210 g
Gelatina	10 g

Glassa al CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL

Fondere il cioccolato in microonde con il burro di cacao.

Unirvi l'olio e il CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL e miscelare con un cucchiaino spatola.

Utilizzare a 40°C sul dolce abbattuto.

CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL	700 g
Cioccolato al latte	75 g
Burro di cacao	30 g
Olio di riso	30 g

Montaggio

Raffreddare gli stampi in abbattitore negativo. Dressare il semifreddo con una poche fino a circa metà stampo.

Inserire lo stecco. Dressare due righe di interno al caffè ai lati dello stecco, avendo cura di tenerlo almeno 1 ora a -18°C per riuscire a dressarlo con più facilità. Riempire il resto dello stampo con il semifreddo e rasare l'eccesso con una spatola.

Abbattere in abbattitore negativo. Una volta abbattuti completamente sformare gli stecchi.

Scaldare la glassa a 40°C in una caraffa e glassarvi gli stecchi per immersione. Prima che la glassa cristallizzi completamente guarnire con qualche scaglia di sale Maldon.

Dose per 15 stecchi monoporzione.



<i>Nome Prodotto</i>	<i>Codice</i>	<i>Imballaggio</i>	<i>Formato</i>
<i>Praline Croquant</i>	10063	<i>secchiello</i>	4,5 kg
<i>Croquant Caramel Fleur de sel</i>	10179	<i>secchiello</i>	4 kg
<i>Croquant Citron meringué</i>	10209	<i>secchiello</i>	4 kg

CSM Italia S.r.l.

Viale Santa Maria Della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)

Tel. 0373 896367 - Servizio Tecnico: 800 - 833085

www.csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking®*