



Marguerite

Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten

Die neue Kunst des Knusperns



Die Croquant Produkte von Marguerite

Pralin Chocolat Blanc Caramel Fleur de sel

In Frankreich bereits seit 1919 Partner der Konditoren, teilt die Marke Marguerite jetzt auch in Deutschland mit ambitionierten Gebäck-Künstlern wie Ihnen die Leidenschaft für die Konditorei und den Anspruch an die exzellente Qualität der Zutaten.



KNUSPRIGE KREATIONEN ZAUBERN

Für knusprige Geschmackserlebnisse

Leicht zu verarbeiten

Mit hochwertigen Zutaten

Mit seinen „Croquant“-Produkten bietet Ihnen Marguerite die ideale Basis, auf der sich Ihre Kreativität in Sachen knusprigem Geschmackserlebnis voll entfalten kann.

Die Raffinesse dieser gebrauchsfertigen Füllung liegt in ihrer unvergleichlichen Symbiose aus cremig-weicher Konsistenz und knusprigen Zutaten. Mit diesen Füllungen schaffen Sie einzigartige Geschmackserlebnisse, die Ihre Kreationen bereichern und die Einzigartigkeit Ihrer Gebäckschöpfungen noch stärker herausheben werden.

Drei feine Spezialitäten mit dem besonderen Knusperereffekt



MARGUERITE PRALIN CROQUANT

Eine edle Mischung aus feiner Mandelnougatmasse mit Schokolade und Knusperflakes

MARGUERITE CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Selbstverständlich aus weißer Schokolade, verfeinert mit Mandeln und Nougat.

Diese Mischung bringt Ihren Gebäcken genau den raffinierten, zarten Hauch, den Liebhaber weißer Schokolade so schätzen.



MARGUERITE CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL

Die feine Variante mit Fleur de sel.

Ein echtes Trendprodukt, das Ihren Gebäcken mit seinen Knusperflakes eine knusprige Struktur und zugleich ein zart schmelzendes Mundgefühl verleiht.



Croquant Apfel-Torte

Rezept für ein Blech 60/40



Joconde-Biskuit

Marzipan mit etwas Wasser glattarbeiten, die restlichen Zutaten zugeben und mit dem groben Besen auf Stufe 3 für etwa 9 Minuten aufschlagen.
Litergewicht: ca. 440 g/l

Anschließend die flüssige Butter untermelieren.
Die Masse auf 2 mit Papier belegte Bleche (60/40) aufstreichen und mit etwas Dampf heiß abbacken.
(240 °C, ca. 4 Minuten)

Zutaten

Gewicht g

Marguerite Biskuit Deluxe	600
Marzipan	170
Vollei	320
Wasser	120
Butter	60

Crunchy Caramel

Marguerite Croquant Caramel Fleur de sel auf die gewünschte Streichfähigkeit temperieren.

Marguerite Croquant Caramel Fleur de sel	1.000
---	-------

Apfelfüllung

Apfelfüllung gebrauchsfertig oder nach eigener Rezeptur gekocht.

Apfelfüllung	1.800
--------------	-------

Vanille-Mousse

Die Vollmilch mit der Vanilleschote aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, unter die Vollmilch rühren und zur Rose abziehen (84–85 °C). Den Sud durch ein Haarsieb gießen, die Gelatine zugeben und auf 30–35 °C abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die geschlagene Sahne unterheben.

Vollmilch	600
Vanilleschote	1
Eigelb	150
Zucker	120
Blattgelatine, Stück	7
Schlagsahne, geschlagen	700

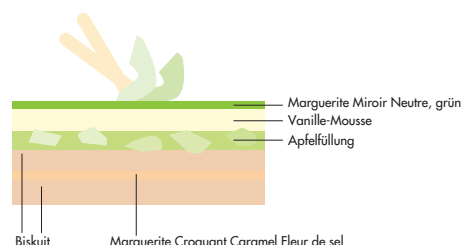
Miroir

Marguerite Miroir Neutre mit Lebensmittelfarbe einfärben und temperieren.

Marguerite Miroir Neutre	500
--------------------------	-----

Herstellung

Das temperierte Marguerite Croquant Caramel Fleur de sel auf einen Joconde-Biskuit streichen, mit dem 2. Boden abdecken und die Apfelfüllung aufstreichen. Die Vanille-Mousse auftragen und kühl stellen. Mit Marguerite Miroir Neutre abglänzen, schneiden und dekorieren.



Croquant Pralinen-Füllungen



Maracuja-Ganache

Die Schlagsahne mit der Glucose aufkochen, Marguerite Schokolade weiß, 29 % und das Maracuja-Püree zugeben und die Masse auf ca. 30 °C temperieren. Anschließend die weiche Butter unterrühren und mit dem Handmixer luftig aufschlagen.

Zutaten

Gewicht g

Schlagsahne	140
Glucose	20
Marguerite Schokolade weiß, 29 %	350
Maracuja-Püree	75
Butter	30

Mokka-Ganache

Die Schlagsahne mit der Glucose und dem löslichen Kaffee aufkochen, Marguerite Schokolade dunkel, 53 % zugeben und die Masse auf ca. 30 °C temperieren. Anschließend die weiche Butter unterrühren und mit dem Handmixer luftig aufschlagen.

Sahne	175
Glucose	20
lösl. Kaffee	5
Marguerite Schokolade dunkel, 53 %	250
Butter	30

Herstellung

Marguerite Croquants je nach Geschmack auswählen, in die Pralinenförmchen füllen, mit Ganache aufgießen und antrocknen lassen.

Wie gewohnt deckeln und garnieren.

Produkt	Art.-Nr.	Verpackung	Inhalt
Marguerite Pralin Croquant	01424	Eimer	4,5 kg
Marguerite Croquant Chocolat Blanc	01425	Eimer	4 kg
Marguerite Croquant Caramel Fleur de sel	01426	Eimer	4 kg



CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160
55411 Bingen am Rhein
0421 3502 875
www.marguerite.de
marguerite@csmbaking.com


Marguerite
Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten