

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



I FRITTI DI GARNEVALE



M Bomboloni

Impasto

FRIBOL
1.000 g

Acqua 20-24°C
200 g

Uova intere
200 g

Lievito compresso
30-50 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

Finitura

BIANCANEVE PLUS
Q.b.

Composizione finale

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati. Ripetere questa operazione per tre volte, per un totale di 3 pieghe a 3, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 centimetri. Stampare con coppapasta liscio del diametro di cm 7-8. Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa. Friggere in olio a 180-190°C. Una volta freddi, spolverare con **Biancaneve Plus**.





M Donuts

Impasto

FRIBOL

1.000 g

Acqua 20-24°C

200 g

Uova intere

200 g

Lievito compresso

30-50 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

Glassatura

COVERDECOR

DARK CHOCOLATE

45-50°C

Q.b.

Composizione finale

Stendere la pasta e ripiegarla su se stessa in 3 strati. Lasciare riposare per 5 minuti. Tirare infine la pasta allo spessore di circa 1,5 cm. Stampare con coppapasta liscio del diametro di 9 cm e nel centro con coppapasta da 3 cm formando così delle ciambelle. Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa. Friggere in olio a 180-190°C. Una volta freddi, spolverare con **Coverdecor** e decorare a piacere.





M Éclair

Impasto éclair

DELI CHOUX
1.000 g

Acqua 55°C
1.300-1.400 g

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti. Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta liscia del 14, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli éclairs lunghi 10 cm. Cuocere in forno a 180-190°C per 25 minuti circa. Una volta cotti, far raffreddare a temperatura ambiente.

Namelaka fondente

Latte 3.5% M.G.
500 g

Glucosio
25 g

LILLY NEUTRO
50 g

**RENO CONCERTO
FONDENTE 64%**
830 g

Panna 35% M.G.
1.000 g

Procedimento

Portare a ebollizione latte e glucosio, aggiungere **Lilly**, miscelare con frusta e aggiungere al cioccolato. Aggiungere la panna fredda, emulsionare con frullatore a immersione fino a ottenere una struttura liscia e priva di grumi. Far riposare in frigorifero per una notte. L'indomani montare in planetaria con frusta la namelaka per 3-4 minuti a media velocità, fino a ottenere una consistenza spumosa.



Crema al pistacchio

TOP CREAM

200 g

Latte 35% M.G.

500 g

PASTA PISTACCHIO

PURA

50 g

Procedimento

Aggiungere **Top Cream** al latte ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti. Aggiungere **Pasta Pistacchio Pura** e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

Mousse al cioccolato bianco

Panna 35% M.G.

1.000 g

Acqua

300 g

LILLY

CIOCCOLATO BIANCO

200 g

Procedimento

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti a velocità media fino a ottenere una mousse ben soda.

Crema alla fragola

TOP CREAM

200 g

Latte 35% M.G.

500 g

PASTA FRAGOLA

30 g

Procedimento

Aggiungere **Top Cream** al latte ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti. Aggiungere **Pasta Fragola** e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

Crema al caffè

TOP CREAM

200 g

Latte 35% M.G.

500 g

JOYCAFFÈ

GRANGUSTO

10 g

Procedimento

Aggiungere **Top Cream** al latte e agitare vigorosamente con frusta e lasciare riposare per 3 minuti. Aggiungere **Joycaffè Grangusto** e rimescolare brevemente ottenendo una crema liscia.

Copertura e decorazione

COVERDECOR

CAFFÈ 45-50°C

Q.b.

COVERDECOR

DARK CHOCOLATE 45-50°C

Q.b.

COVERDECOR

FRAGOLA 45-50°C

Q.b.

COVERDECOR

PISTACCHIO 45-50°C

Q.b.

COVERDECOR

WHITE CHOCOLATE 45-50°C

Q.b.

Composizione finale

Realizzare tre fori sul retro degli éclair e farcirli con le diverse creme. Poi glassare gli éclair con i **Coverdecor** abbinati al colore del ripieno. Decorare a piacere.







M Heart St. Honoré

Pasta sfoglia

GRANSFOGLIA

1.000 g

Acqua fredda

450 g

Margarina o burro per sfogliatura

700 g

Procedimento

Impastare per 5 minuti **Gransfoglia** e acqua fino a ottenere una pasta ancora non molto liscia. Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto. Procedere con una piega a 3 e una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata. Ripetere una piega a 3 e una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

Crema ricca al pistacchio

Latte intero

1.000 g

Zucchero

200 g

Tuorlo d'uovo

200 g

SOVRANA

80 g

Burro 82% M.G.

150 g

PASTA PISTACCHIO PURA

200 g

Acqua

100 g

Procedimento

A parte miscelare zucchero e **Sovrana**, aggiungere i tuorli. Portare a ebollizione il latte e unire alla miscela. Riportare sul fuoco, fino ad addensare la crema. Versare in una caraffa e aggiungere la pasta pistacchio reidratata, il burro freddo a cubetti e mixare. Raffreddare velocemente.



Craquelin

Farina
130 g

AVOLETTA
80 g

Zucchero semolato
140 g

Burro 82% M.G.
150 g

Colorante rosso
Q.b.

Procedimento

All'interno di una planetaria munita di foglia, lavorare il burro cubettato con la farina. Inserire l'**Avoletta** e lo zucchero miscelati. Aggiungere il colore in polvere e mescolare sino a ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra 2 fogli di carta siliconata e stendere a 2 mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 12 ore circa. Stampare dei dischetti con un coppapasta e appoggiare su ogni singolo bigné prima della cottura.

Impasto bigné

Acqua 55°C
425 g

DELI CHOUX
250 g

Procedimento

Miscelare a media velocità **Deli Choux** con acqua calda 55°C in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi. Si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto in frigo, anche fino al giorno seguente, poi con sac à poche munita di bocchetta liscia dressare i bigné su tappetini microforati. Appoggiare sopra il dischetto congelato di craquelin e infornare a 180°C in forno ventilato per 15 minuti circa.

Strato croccante caramello

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL
Q.b.

Procedimento

Stendere un sottile strato di **Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel**, raffreddare e coppare a forma di cuore.

Impasto namelaka lampone e mascarpone

Latte intero
500 g

Glucosio
20 g

LILLY NEUTRO
100 g

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
330 g

Mascarpone
300 g

Panna
750 g

PASTA LAMPONE
100 g

Procedimento

Scaldare leggermente il latte fresco con il glucosio, aggiungere il **Lilly Neutro** quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache. Inserire il mascarpone, la **Pasta Lampone** e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta.

Composizione finale

Incidere due cuori di pasta sfoglia caramellata.
Spalmare sul primo uno strato sottile di crema pasticcera al pistacchio, appoggiare un cuore di 2 mm di spessore di **Pralin Delicrisp Fleur de Sel**.
Stratificare con altra crema pasticcera al pistacchio e il secondo cuore di pasta sfoglia.
Mettere in frigo a stabilizzare.
Montare la namelaka al lampone e, utilizzando una sac à poche munita di bocchetta per St. Honoré, realizzare i classici gianduiotti sulla superficie della torta.
Ultimare il dolce appoggiando i bigné piccoli farciti con la crema al pistacchio.
Farcire i bigné piccoli con la crema al pistacchio.
Decorare con alcuni fiori in cioccolato di Dobla (**Daisy XL**).





M Krapfen

Impasto Krapfen

FRIBOL
1.500 g

Acqua 20-24°C
500 g

Farina 00 Forte
500 g

Uova
400 g

Lievito compresso
80-100 g

Procedimento

Impastare **Fribol**, farina 00, uova e lievito con metà dell'acqua. Aggiungere, successivamente, la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento. Impastare, fino a ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 40-50 g. Arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Decorazione

Zucchero semolato
Q.b.

BIANCANEVE H.R.
Q.b.

Composizione finale

A raggiunta lievitazione, friggere in abbondante olio a 180-190°C. Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con **Biancaneve H.R.** Per dare più colore e gusto, si consiglia di glassare i krapfen con i **Coverdecor**.





M Tortelli, Zeppole, Bignole

Impasto Krapfen

BONNY
1.000 g

Uova temperatura ambiente
1.000 g

Acqua
1.000 g

Procedimento

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

Decorazione

BIANCANEVE PLUS
Q.b.

Composizione finale

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato. Una gustosa alternativa si può ottenere facendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con **Biancaneve Plus**.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

