

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PASTIGGERIA SENZA LATTOSIO



M Tartelette ai frutti rossi

Ingredienti

Tartelette
Passata oro ai frutti rossi
Meringa top al lampone
Decorazione fiori edibili

Meringa top al lampone

Meringa top
210 g
Polpa di lampone
130 g
Acqua
30 g

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura molto compatta; comporre il dolce con base biscotto, passata oro frutti rossi e meringa ai frutti rossi flambata.





M Foresta nera glassata

Ingredienti

Mousse Vaniglia Madagascar
Spirituals Ciliegia
Bisquit cioccolato
Glassa amarena splendidee

**Mousse vaniglia
Madagascar**

Unico
100 g

Panna delattosata
1000 g

Pasta Vaniglia Madagascar
50 g

Procedimento

Semimontare tutti gli ingredienti in planetaria. Comporre il dolce utilizzando uno stampo desiderato. Stratificare con tre strati di bisquit al cioccolato, mousse alla vaniglia, ciliegie spirituals. Abbattere e infine glassare con Splendidee amarena.





Torta tropicale

Ingredienti

Perfetto-18 vegan
Variegato amor di frutta
mango
Glassa splendidee mango
Cocco superpremium

Semifreddo al cocco

Latte delattosato
500 g
Perfetto 18 vegan
200 g
Destrosio
40 g
Cocco superpremium
100 g

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Completare il dolce stratificando con Amor di frutta mango e Cocco superpremium. Ultimare glassando con splendidee al mango e decorare con Cocco disidratato.





M Sacher moderna

Ingredienti

Cuzco Mousse
Albicocche Cubetti New
Splendidee al cioccolato
Biscotto al cioccolato

Cuzco mousse fondente

Latte delattosato
400 g
Panna delattosata
1000 g
Cuzco mousse
500 g

Procedimento

Scaldare metà del latte indicato in ricetta sciogliendo il Cuzco mousse utilizzando un mixer. Alla fine incorporare il resto del latte e la panna semi montata. Completare il dolce stratificando con biscotto al cioccolato e cubetti di albicocca e poi glassare.





M Trinachia lampone

Ingredienti

Semifreddo pistacchio
Variegato amor di frutta lampone
Splendidee al lampone
Biscotto al cioccolato

Semifreddo lampone

Latte delattosato
400 g
Perfetto 18 vegan
200 g
Pasta pistacchio gran
tostato
70 g

Procedimento

Semimontare tutti gli ingredienti in planetaria. Poi comporre il dolce stratificando con Semifreddo al pistacchio variegato, Amor di frutta al lampone e Biscotto al cioccolato. Glassare con splendidee al lampone.





MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.
Via Rossini | 6A, Bergamo
+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

