

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PASQUA AL GIOGGOLATO



M Mono Dolce Sorpresa

Frolla al cacao

Burro 82% M.G.
335 g

Farina W 150-180
500 g

CACAO in polvere
60 g

Zucchero a velo
230 g

Uova intere
72 g

Procedimento

Sabbiare burro, farina e cacao.
Aggiungere lo zucchero
e infine le uova.

Financier al Caramel Oro

Farina W 160-180
25 g

Amido di mais
15 g

VIGOR BAKING
2 g

AVOLETTA
250 g

Albumi pastorizzati
180 g

Burro 82% M.G.
45 g

SINFONIA CARMEL ORO
75 g

Procedimento

Setacciare la farina con l'amido,
il lievito e la farina.
Aggiungere l'Avoletta
e mescolare tutte le polveri.
Aggiungere il burro fuso
e il cioccolato continuando
a mescolare.
Infine inserire l'albume.



Mousse Bianco e Vaniglia

Latte intero

120 g

Gelatina oro

5 g

Acqua per gelatina

25 g

RENO CIOCCOLATO BIANCO 31,5%

185 g

BURRO DI CACAO

10 g

Panna fresca 35% M.G.

250 g

JOY PASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON

5 g

Procedimento

Idratare la gelatina con l'acqua.
Scaldare il latte intero e versarlo
sul cioccolato e il burro di cacao.
Emulsionare bene.
Aggiungere la massa di gelatina
e continuare a mixare.
Quando il composto
ha raggiunto circa 36/38°C,
alleggerire con la panna
semimontata aromatizzata
alla vaniglia.
Riempire gli stampi, congelare
in abbattitore e glassare
con il *Mirror Toffee*.





M Mignon Bunny

Cremoso latte e arachide

Latte intero
130 g

Gelatina oro
5 g

Acqua per gelatina
25 g

RENO CONCERTO LATTE 34%
200 g

Panna fresca 35% M.G.
400 g

Tuorli
55 g

Zucchero semolato
55 g

JOYPASTE "NOCCIOLINA"
80 g

Sale
2 g

Procedimento

Bollire latte e panna, versare su tuorlo con lo zucchero. Portare a 82°C e versare su cioccolato e pasta all'arachide emulsionando. Mixare con sale e gelatina. Una volta freddo, versare nei vasetti e riporre in frigo per cristallizzare.

Crumble al cacao

Burro 82% M.G.
160 g

Zucchero semolato
160 g

Polvere di mandorle
160 g

Farina debole
130 g

CACAO
30 g

Sale
3 g

Procedimento

In una planetaria mescolare con la foglia tutti gli ingredienti in polvere e aggiungere il burro (12-14°C) a pezzetti fino a completo assorbimento. Passare l'impasto attraverso un setaccio a maglie larghe e cuocere a 160°C per circa 12 minuti a valvola aperta.





M Fior di Pistacchio

Gelatina ai lamponi

PUREA LAMPONI

250 g

Zucchero semolato

20 g

Gelatina oro

6 g

Procedimento

Scaldare parte della purea per scioglierci la massa di gelatina e lo zucchero. Unire alla restante purea e mescolare bene.

Ripieno croccante al pistacchio

PRALIN DELICRISP PISTACCHIO

150 g

SINFONIA PISTACCHIO

60 g

Procedimento

Fondere a 45°C il *Sinfonia Pistacchio*, mescolare con il *Pralin Delicrisp Pistacchio* e colare nei *Truffle* a 26°C.





M Tavoletta Buona Pasqua

Ripieno Bianco

PRALIN DELICRISP BLANC
300 g

RENO BIANCO 31,5%
200 g

Procedimento

Sciogliere il cioccolato bianco e mescolarlo con il *Pralin Delicrisp Blanc*. Riempire le tavolette realizzate con il *Reno Bianco 31,5%* e richiudere con lo stesso cioccolato temperato.





MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

