

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PASTIGGERIA DA RIGORRENZA



Frolla tropicale

Pasta frolla

Farina debole

300 g

Farina media

160 g

Farina di mandorle

60 g

Burro

220 g

Zucchero a velo

170 g

Uova intere

90 g

Sale

4 g

Biscuit al cioccolato

Cioccolato 65%

110 g

Burro

70 g

Tuorlo

70 g

Albume

145 g

Zucchero

80 g

Farina debole

25 g

Procedimento

Ammorbidire il burro, aggiungere zucchero a velo e uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la farina in due parti. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere a 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato e passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C.

Procedimento

Fondere il cioccolato con il burro portandolo fino a 50°C. Montare l'albume con lo zucchero a pioggia. Quando il composto di burro e cioccolato sarà alla giusta temperatura, aggiungere i tuorli sbattuti in precedenza. Inserire la farina setacciata alternandola alla meringa. Dressare con sac à poche munito di bocchetta 8 mm. Cottura 10 minuti a 180°C.



Bagna

Acqua

150 g

Zucchero

100 g

Symphonia

40 g

Procedimento

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare e aggiungere la Symphonia. Amalgamare il tutto con il mixer a immersione. Una volta cotta la crostata e il biscuit farcire il guscio di frolla con la Sine Pesca Maracuja. Inserire un disco di biscuit e inzuppare con la bagna.

Ganache al mango

Gelatina 200 Bloom

4,3 g

Acqua gelida

22 g

Purea di mango

130 g

Burro

70 g

Zucchero invertito

15 g

Cioccolato bianco

140 g

Panna fresca 35% mg

460 g

Procedimento

Portare a ebollizione la purea di mango e lo zucchero invertito. Aggiungere il burro e la gelatina. Versare il tutto sopra al cioccolato e mescolare con il mixer a immersione. Aggiungere la panna fredda e lasciare in frigo per 12 ore. Decorare la superficie con ganache montata al mango e dischetti di cioccolato temperato.

Farcitura

Sine Pesca Maracuja

q.b.

Decorare la superficie con ganache montata al mango e dischetti di cioccolato temperato.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980





Amor di cioccolato

Pasta frolla

Farina debole

300 g

Farina media

160 g

Farina di mandorle

60 g

Burro

220 g

Zucchero a velo

170 g

Uova intere

90 g

Sale

4 g

Procedimento

Ammorbidire il burro, aggiungere zucchero a velo e uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la farina in due parti. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere a 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato e passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C.

Namelaka

Latte

96 g

Panna fresca 35% mg

300 g

Gelatina 200 Bloom

6,5 g

Acqua

35 g

Cioccolato biondo

140 g

Formaggio spalmabile

80 g

Procedimento

Idratare la gelatina. Portare a bollire il latte, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina. Verificare che il composto sia arrivato a 35°C, inserire il formaggio spalmabile e la panna liquida. Far riposare almeno 8 ore in frigo prima di usare con sac à poche.



Ganache al cioccolato

Cioccolato 60%

150 g

Panna fresca 35% m.g.

150 g

Sciroppo di glucosio

10 g

Procedimento

Portare a ebollizione la panna con lo sciroppo di glucosio, inserire il cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione.

Farcitura

Chef Professional Albicocca

200 g

Procedimento

Farcire la crostata con la Chef Professional Albicocca. Versarvi sopra la ganache a 30°C fino a riempire perfettamente il guscio di pasta frolla. Stabilizzare in frigorifero.

Decorare la superficie con spuntoni di namelaka al cioccolato biondo e formaggio spalmabile, ultimare con dischetti di cioccolato temperato.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980





Rouge di frutta

Pasta frolla

Farina debole

300 g

Farina media

160 g

Farina di mandorle

60 g

Burro

220 g

Zucchero a velo

170 g

Uova intere

90 g

Sale

4 g

Colorante naturale rosso

q.b.

Procedimento

Ammorbidire il burro e aggiungere lo zucchero a velo in planetaria munita di foglia. Inserire le uova precedentemente mescolate con il colorante. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 25-30 minuti a 150°C.



Mousse lampone

Purea di lampone

150 g

Panna semimontata 35% mg

250 g

Gelatina 200 Bloom

4,5 g

Acqua gelida

23 g

Procedimento

Riscaldare la purea fino a 35°C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e successivamente sciolta a microonde.

Quando il composto avrà raggiunto i 30°C inserirlo nella panna montata in 3 volte.

Mousse yogurt

Panna fresca 35% mg

90 g

Zucchero

35 g

Gelatina

4 g

Yogurt

80 g

Panna semimontata

90 g

Procedimento

In una casseruola scaldare 90 g di panna con lo zucchero fino alla temperatura di 50°C, togliere dal fuoco e sciogliervi la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Lasciar raffreddare, quando la temperatura raggiungerà i 30°C, incorporare lo yogurt e la panna precedentemente montata. Amalgamare gli ingredienti delicatamente per non smontare il composto, versare negli stampi e abbattere.

Farcitura

Sine Fragola

q.b.

Procedimento

Farcire il guscio di frolla con uno strato di Sine Fragola. Versarvi sopra la mousse al lampone.

Decorazione

Icy Cold

q.b.

Procedimento

Decorare la superficie con un dischetto di cioccolato bianco e una semisfera di mousse allo yogurt glassata con Icy Cold (emulsionata con del colorante idrosolubile rosso in polvere).

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980





M Geometrie viola

Pasta frolla

Farina debole

300 g

Farina media

160 g

Farina di mandorle

60 g

Burro

220 g

Zucchero a velo

170 g

Uova intere

90 g

Sale

4 g

Colorante idrosolubile viola

q.b.

Procedimento

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo, le uova e il colorante in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 25 minuti a 155°C.



Massa frangipane

Burro

50 g

Zucchero

50 g

Uova

50 g

Farina di nocciole

50 g

Farina debole

15 g

Procedimento

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con la farina di nocciole. Terminare con la farina debole. Cuocere a 170°C per circa 12-15 minuti.

Namelaka cioccolato

Gelatina 200 Bloom

3 g

Acqua

15 g

Cioccolato bianco 35% bdc

200 g

Latte

100 g

Panna fresca 35% mg

200 g

Procedimento

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con la farina di nocciole. Terminare con la farina debole. Cuocere a 170°C per circa 12-15 minuti.

Namelaka mirtillo

Gelatina 200 Bloom

1,6 g

Acqua gelida

8 g

Purea di mirtillo

45 g

Burro

25 g

Sciroppo di glucosio

5 g

Cioccolato bianco

50 g

Panna fresca 35% mg

150 g

Procedimento

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollore il latte con la vaniglia, filtrarlo, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina e la panna liquida amalgamando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte.

Farcitura

Prima Frutta Mirtillo Nero

q.b.

Procedimento

Spalmare il Prima Frutta Mirtillo nero sul fondo della crostata e ricoprire con un quadrato di frangipane. Decorare la superficie con namelaka bianca e al mirtillo. Terminare il dolce con mirtilli freschi.

Decorare la superficie con namelaka bianca e al mirtillo. Terminare il dolce con mirtilli freschi.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

