

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



IL CARATTERE DEL GIOCCOLATO

CON ALBERTO SIMIONATO



ALBERTO SIMIONATO

Professionista eclettico - Chocolate Maker, Pastry Chef e Formatore - con un percorso che spazia dalla pasticceria artigianale all'hotellerie di lusso, Alberto Simionato si innamora del cacao nel 2007 all'Aula Chocovic di Ramón Morató. Dopo anni di ricerca, sviluppo e formazione all'interno del gruppo Barry Callebaut, dove dirige anche la Chocolate Academy di Milano, nel 2024 fonda Chocolate For Family: un progetto indipendente che unisce etica, qualità e persone. Oggi continua a trasmettere la sua visione attraverso formazione, consulenze e la creazione di cioccolato bean to bar.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



INDICE

- 1** Brave cake
- 2** Mignon character red
- 3** Yellow velvet
- 4** Mousse al cioccolato
- 5** Sorbetto cioccolato





Pasta sablè al cioccolato

Ingredienti

Farina debole	Zucchero a velo
375 g	125 g
Polvere di mandorle	
125 g	
Uova	
75 g	
Massa di cacao CHARACTER BROWN	
80 g	
Sale fino	
4 g	
Burro fresco	
200 g	

Procedimento

In planetaria mettere la farina con la polvere di mandorle, aggiungere il burro fuso e impastare fino a sabbare il composto.

Aggiungere lo zucchero a velo e nel frattempo fondere la massa di cacao e miscelarla alle uova e al sale.

Riscaldare il composto a 45° e aggiungerlo all'impasto.

Non appena il composto sarà amalgamato toglierlo, stenderlo fra 2 fogli di carta da forno a 4 mm di spessore.

Tagliare i dischi di diametro 18 cm e cuocere fra due silpat forati a 140°C per 25 minuti.



1 Brave cake

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Pan di Spagna al cioccolato

Ingredienti

Polvere di Mandorle

300 g

Uova

250 g

Massa di cacao CHARACTER GREEN

110 g

Tuorli

125 g

Burro

100 g

Zucchero

500 g

Albumi

550 g

Farina

150 g

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero.

Montare la polvere di mandorle con le uova e i tuorli; prenderne una piccola parte e miscelarla alla massa di cacao fusa a 45°C.

Fondere la massa di cacao a 45°C; aggiungere il burro e miscelare bene. Unire una parte di montata di uova e miscelare. Aggiungere poco albume e amalgamare; poi unire tutto l'albume.

Stendere su tappetino in silicone ad uno spessore di 8 mm.

Cuocere a 200-220°C per 9 minuti.





Cremoso al cioccolato

Ingredienti

Panna 35% MG
350 g
Latte
150 g
Massa di cacao CHARACTER YELLOW
150 g
Zucchero
150 g
Gelatina 200 bloom
5 g
Acqua x idratare la gelatina
25 g

Procedimento

Portare a 90°C la panna con lo zucchero e il latte; versare sulla massa di cacao e lasciar riposare qualche minuto
Emulsionare con l'aiuto di un minipimer per 4-5 minuti.
Una volta che il composto avrà raggiunto i 60°C unire la gelatina precedentemente idratata con l'acqua.
Lasciar raffreddare a 25-26°C e dosare negli stampi.
Abbattere a -40°C.



1 Brave cake

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Mousse character

Ingredienti

Panna 35% mg
670 g
Zucchero
150 g
Massa di cacao CHARACTER RED
180 g

Procedimento

Fondere la massa di cacao a 45-48°C.
Semi montare la panna con lo zucchero in planetaria (deve rimanere lucida).
Versare 250 grammi di panna zuccherata sulla massa fusa.
Con una frusta mescolare vigorosamente in modo da ottenere un'emulsione liscia, lucida e omogenea.
Verificare che la ganache (panna semi-montata e massa di cacao) sia a 47° ; se fosse più fredda scaldarla in microonde e miscelare nuovamente con la frusta.
Unire la panna semi-montata in due riprese miscelando con una spatola (evitare la frusta) o con un mestolo.
Dosare la mousse nei bicchierini o negli stampi desiderati.
Abbattere a -40°C e stoccare a -18°C.





Glassa specchio al cioccolato

Ingredienti

Acqua
300 g
Zucchero
350 g
Massa di cacao CHARACTER RED
250 g
Sciroppo di glucosio DE 44
350 g
Latte condensato zuccherato
200 g
Gelatina in fogli
28 g

Procedimento

Portare a bollire l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Versare sulla massa di cacao pesata assieme al latte condensato. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Emulsionare accuratamente con un minipimer senza incorporare aria. Una volta che la glassa ha raggiunto i 60°C unire la gelatina precedentemente idratata con l'acqua e miscelare bene. Utilizzare la glassa a 30-31° sulla torta congelata a -18°C.



1 Brave cake

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Montaggio Brave cake

Montaggio

1. Inserire il Cremoso al cioccolato e infine il Pan di Spagna al cioccolato.
2. Mettere da parte e una volta congelato glassare con la Glassa a specchio al cioccolato.
3. Appoggiare la torta glassata sul biscotto piccante.
4. Decorare a piacere.

All'interno di un anello del diametro di 16 cm disporre sul fondo il biscotto e dosare sopra il cremoso, abbattere a -40°C .
Montare il dolce al contrario. Stendere la mousse sulla base (per una torta alta 3cm diam.16 200 g)

Inserire il disco di Pan di Spagna e Cremoso al cioccolato e premere fino a livellare la Mousse.

Abbatte a -40°C .

Conservare a -18°C e glassare il dolce da congelato.

Disporlo sul disco di sablee e decorare.



Mignon character red

2



Sablè

Ingredienti

Farina debole
400 g
Polvere di mandorle
125 g
Sale
3 g
Burro
250 g
Zucchero a velo
125 g
Uova
60 g

Procedimento

Con l'aiuto di una planetaria attrezzata con la foglia, far sabbiare miscelando il burro freddo a cubetti con la farina, lo zucchero e la polvere di mandorle.

Aggiungere le uova con il sale dissolto all'interno.

Miscelare per qualche istante fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

Lasciar raffreddare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Foderare le tartellette e cuocerle a 170° per 12 minuti.



2 Mignon character red

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Ganache

Ingredienti

Panna fresca 35%
650 g
Massa di cacao Character Red
100 g
Sciroppo di glucosio
155 g
Zucchero
100 g
Gelatina 200 Bloom
1,5 g
Acqua fredda
7,5 g

Procedimento

idratare la gelatina con l'acqua fredda. Portare a 85°C metà della panna con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Versare sulla massa di cacao ed emulsionare bene con l'aiuto di un minipimer. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata e mescolare bene. Unire la rimanente panna fredda e raffreddare a 4°C per almeno 8 ore. Montare con la frusta in planetaria fino ad avere una buona aerazione.





Caramello

Ingredienti

Acqua
92 g
Zucchero
496 g
Panna 35%
362 g
Bacelli di vaniglia
1,5 g
Sale
5,7 g
Burro
95 g
Acqua
48

Procedimento

Caramellare lo zucchero e la prima acqua a 200°C. Nel frattempo portare a 85°C la panna con il sale e la bacca di vaniglia tagliata in due e grattata. Quando il caramello sarà a 200°C decuocere versando la panna calda in 3 riprese con il fuoco acceso a media potenza, mescolando costantemente. Aggiungere il burro, la seconda acqua e portare nuovamente a bollore mescolando costantemente. Lasciar raffreddare fino a 60-70°C ed emulsionare con il minipimer.





Mousse al cioccolato

Ingredienti

Panna fresca 35% mg
700 g
Zucchero
150 g
MASSA DI CACAO CHARACTER
150 g

Procedimento

Fondere la massa di cacao a 45-48°C. Semi montare la panna in planetaria (deve rimanere lucida).
versare 200 grammi di panna zuccherata sulla massa fusa.
con una frusta mescolare vigorosamente in modo da ottenere un'emulsione liscia, lucida e omogenea.
verificare che la ganache (panna semimontata e massa di cacao) sia a 45-47° se fosse più fredda scaldarla in microonde e miscelare nuovamente con la frusta.
unire la panna semimontata in due riprese miscelando con una spatola (evitare la frusta) o con un mestolo.
dosare la mousse nei bicchierini o negli stampi desiderati.
Abbattere a -40°C estoccare a -18°C.





Sorbetto cioccolato

Ingredienti x 4,5 Kg di Sorbetto

Acqua

2,7 kg

Base Plant Cream

1,3 kg

Massa di cacao Colombia o Ecuador o Madagascari o Perù

500 g

Procedimento

Scaldare l'acqua e versare sulla Base Plant Cream.

Aggiungere la Massa di cacao desiderata.

Frullare e versare nel mantecatore.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MINETTI S.R.L.

Via dell'Artigianato 22, Osio Sotto (BG)

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

