

# MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO  
DAL 1980

**irca**  
GROUP

27 OTTOBRE 2025

## NON SOLO DOLCI AL GIOGGOLATO

CON RICCARDO MAGNI



## RICCARDO MAGNI

---

Da lungo tempo, costruisce il suo percorso lavorativo coltivando una strada fatta, da un lato, di esperienze e incarichi professionali in ambiti di grande prestigio e spessore e, dall'altro, con la frequentazione mirata di corsi e master presso le più affermate scuole europee. L'evoluzione di questo percorso si concretizza con il voler mettere a frutto il bagaglio professionale con la decennale scelta di intraprendere una via che si evolve dal ruolo di **Chef Pasticcere, a quella della figura del Consulente Pasticcere e Formatore.** Svolta che lo vede oggi impegnato nei differenti ambiti della pasticceria anche a livello internazionale; dal mediterraneo all'Asia, dall'Europa fino al Medio Oriente, sviluppando progetti su più fronti. La sua attività oggi spazia dalla consulenza, alla ricerca e sviluppo, dalla formazione alla partecipazione come giurato in concorsi fino a pubblicazione editoriali e docenze. Coautore del libro di gelateria e pasticceria "Fusione Inversa" anno 2017. Autore del libro di pasticceria "Dolcemente italiano" anno 2019.

---



# MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO  
DAL 1980

## INDICE

---

- 1 Choco snack pistacchio e mandarino
- 2 Finger nocciola e albicocca
- 3 Crostata cremosa armonia
- 4 Mono Eclair foresta nera
- 5 Mignon Tropical

## PRODOTTI IRCA

---

CIOCCOLATO CALLETS SINFONIA FONDENTE 68% KG 5	IR00101011698
CIOCCOLATO CALLETS SINFONIA PISTACCHIO KG. 5	IR00101980629
CREMA TOFFEE D'OR CARAMEL KG 5	IR02001030385
CIOCCOLATO CALLETS RENO X LATTE 33,6% KG 10	IR0001982701
DOBLA ECLAIR CUP DARK 60 PZ.	IRDOB11236
FARCITURA FRUTTIDOR AMARENA KG 5.5	IR00701030417
DOBLA LACE LEAF MILK ASSORTMENT NEW PZ 144	IRDOB79113
DOBLA FLOWER POT 45 MM PZ 66	IRDOB18169
PASTA PRALIN DELICRISP TROPICAL KG 5	IR02001011967
CIOCCOLATO CALLETS RENO X BIANCO 28% KG 10	IR0001982702
DOBLA PURPLE FLOWER PZ 120	IRDOB78468





## Choco snack pistacchio mandarino

### Composizione

Guscio fondente sinfonia 68%  
Ripieno Sinfonia pistacchio  
Frutta in crema mandarino

### Ingredienti

#### Guscio Fondente Sinfonia 68%

950 g Fondente Sinfonia 68%

Fondere e temperare, utilizzare. Per realizzare i gusci, stabilizzare e conservare a temperatura controllata.

#### Ripieno Sinfonia Pistacchio

875 g Sinfonia pistacchio

50 g Olio di vinacciolo

125 g Crumble cacao

Fondere il cioccolato e temperare, unire l'olio e il crumble cacao, utilizzare.





### Procedimento

Colare alla base del guscio in cioccolato della Frutta in crema mandarino, a seguire il ripieno Sinfonia pistacchio fino a 2 mm dal bordo e far cristallizzare per alcuni minuti. Procedere alla chiusura della base con cioccolato fondente temperato, stabilizzare a 5°C per 15 minuti.

Passare allo smodellaggio su placca con acetato.

Completare colando nell'incavo una goccia di Sinfonia pistacchio, a seguire zeste di pistacchio (pistacchi interi) e gocce di mandarino (frutta in crema).





## Finger nocciola albicocca

### Composizione

Base cake morbido nocciola albicocca  
Sciroppo bagna vaniglia  
Delicrisp  
Glassa rocher latte  
Crema nocciolata bianca

### Ingredienti

#### Base cake morbido nocciola albicocca

18 cake Mono

- g 175 Burro 22°C
- g 215 Zucchero semolato
- g 30 Zucchero invertito
- g 120 Farina di nocciola
- g 2 Sale
- g 200 Uova 18°C
- g 95 Latte 18°C
- g 300 Farina debole 160 W
- g 9 Vigor baking
- g 175 Albicocche pellecchielle candite o semicandite

Montare il burro con lo zucchero, la nocciola e l'invertito.  
Sciogliere il sale nelle uova e unire alternando con il latte e le polveri setacciate. Unire le albicocche a pezzetti.



**Sciroppo bagna vaniglia**

g 125 Acqua calda

g 115 Zucchero

g 50 Distillato vaniglia

Unire acqua e zucchero, a freddo unire il distillato e conservare per l'utilizzo.

**Glassa rocher latte**

g 850 Reno X cioccolato al latte 33,6%

g 50 Burro cacao

g 130 Olio girasole

g 160 Granella nocciola

Fondere il cioccolato e temperare. Unire l'olio mescolando accuratamente. Utilizzare a 30°C su dolci a 12-18°C.

**Procedimento**

Colare la base cake in stampi silicone mono finger e cuocere a 180°C per 18 minuti.

Vaporizzare con sciroppo vaniglia e abbattere al positivo.

Colmare con delicrisp e raffreddare per smodellare, conservare a 4°C

Rivestire il perimetro esterno con glassa rocher e stabilizzare.

Dressare la crema nocciolata bianca a completamento del dolce.

Applicare a decoro dei pezzetti di albicocca, nocciole tostate e deco in cioccolato.







## Crostata cremosa armonia

### Composizione

4 pezzi 17 cm

Pasta frolla sablè  
Biscuit nocciola  
Pralin delicrisp classic  
Cremoso gianduia sinfonia  
Toffee d'or  
Chantilly cioccolato Reno X latte

### Ingredienti

**Pasta frolla sablè**  
g 250 Burro 2°c  
g 125 Zucchero velo  
g 60 Uova  
g 2 Sale  
g 2 Pasta vaniglia  
g 500 Farina biscotto

Sabbiare burro a cubetti e farina, unire zucchero velo e vaniglia. Aggiungere le uova con il sale e completare l'impasto, stabilizzare al positivo per 12 ore.

Realizzare le crostate 15 cm diametro, h 2 cm, cottura a 150°c per 16 minuti.





**Biscuit nocciola**

g 225 Uova  
g 150 Zucchero  
g 150 Farina nocciole  
g 1 Pasta vaniglia  
g 45 Farina tipo biscotto  
g 35 Burro  
g 170 Albume  
g 85 Zucchero

Montare le uova con zucchero e nocciole, incorporare il burro fuso, la farina setacciata, l'albume montato.  
Stendere su placca 60-40 e cuocere a 200°C per 8-9 minuti, raffreddare al positivo.

**Cremoso gianduia**

g 285 Panna 35% mg  
g 240 Latte  
g 90 Tuorlo  
g 45 Zucchero  
g 45 Destrosio

Unire tutti gli ingredienti e portare a 84°C, mixare e abbattere al positivo. Conservare a 4°C.

g 500 Crema inglese base  
g 285 Sinfonia gianduia fondente  
g 5 Gelatina  
g 25 Acqua

Portare a 40°C g 200 di crema, inserire la gelatina idratata e fusa, il gianduia fuso a 40°C, emulsionare ed unire la restante crema. Colare e abbattere.





## Chantilly cioccolato al latte

g 225 Panna  
g 25 Glucosio  
g 25 Zucchero invertito  
g 5 Gelatina in polvere  
g 25 Acqua  
g 325 Reno X cioccolato al latte 33,6%  
g 600 Panna

Portare a 60°C la prima parte di panna con lo zucchero invertito ed il glucosio. Unire il cioccolato al latte fuso a 40°C, emulsionare con un frullatore ad immersione. Inserire la gelatina e, a seguire, la seconda parte di panna. Conservare a 4°C con pellicola a contatto per 12 ore prima di utilizzare.

## Procedimento

Dressare il croccante delicrisp nella base di frolla, raffreddare e dressare una spirale di caramello.

Colare il cremoso gianduia ed inserire il biscotto nocciola, abbattere al negativo e conservare -18°C.

Montare in planetaria la crema chantilly cioccolato al latte e dressare sulla superficie.

Completare posizionando delle nocciole croccanti a pezzi, gocce di caramello, elementi di decoro in cioccolato.





## Mono eclair foresta nera

### Composizione

Eclair cup dark  
Pan di spagna cacao  
Sciroppo kirsch  
Fruttidor ciliegia o amarena  
Spuma cioccolato fondente Sinfonia 68%  
Chantilly al kirsch  
Decoro chocolate Lace Leaf

### Ingredienti

#### Pan di spagna al cacao

g 250 Tuorlo  
g 195 Zucchero  
g 225 Albume  
g 60 Zucchero  
g 100 Farina debole tipo biscotto  
g 40 Cacao  
g 50 Burro fuso

Montare tuorlo e zucchero per 20 minuti. Montare l'albume con lo zucchero. Unire le due masse incorporando anche il burro fuso (emulsionato con una parte di tuorlo) e le polveri setacciate. Colare in teglia 40-60. Cottura 200°C per 8 minuti. Abbattere al positivo e conservare.



**Sciroppo kirsch**

g 125 Acqua calda

g 100 Zucchero

g 50 Kirsch

Unire acqua e zucchero, a freddo unire il kirsch e conservare per l'utilizzo.

**Spuma al cioccolato fondente**

g 250 Latte

g 6 Gelatina

g 30 Acqua

g 305 Cioccolato Sinfonia fondente 64%

g 500 Panna montata

Portare a bollore il latte, unire il cioccolato ed emulsionare. Unire la gelatina idratata e fusa a 30°C. Inserire la panna semi montata ed utilizzare.

**Chantilly kirsch**

g 475 Panna

g 125 Mascarpone

g 40 Zucchero invertito

g 25 Kirsch

g 3 Pasta Vaniglia

Unire tutti gli ingredienti e montare in planetaria, mantenendo una struttura lucida, utilizzare.

**Procedimento**

Coppiare il biscotto a misura e bagnare con sciroppo al kirsch, abbattere al negativo.

Dressare uno strato di fruttidor sul fondo e applicare il biscotto; colare la spuma cioccolato fondente, stabilizzare al freddo.

Preparare la chantilly al kirsch a dressare sulla superficie, raffreddare.

Completare con decoro cioccolato, ciliegia cocktail rossa con gambo e foglie argento.





## Mignon tropical

### Composizione

Dobla flower pot 45 mm

Deliscrisp tropical

Panna cotta vaniglia cioccolato bianco

Cremoso tropical

### Ingredienti

#### Panna cotta cioccolato bianco

- g 800 Panna
- g 50 Zucchero
- g 8 Gelatina
- g 40 Acqua
- g 5 Pasta vaniglia
- g 275 Reno X cioccolato bianco 28%
- g 200 Panna montata
- g 25 Zucchero

Portare a ebollizione panna e zucchero. Unire il cioccolato e la gelatina idratata, a 30°C la panna montata con lo zucchero.



**Cremoso tropical**

g 300 Purea Mango  
g 8 Zeste di arancia  
g 80 Zucchero  
g 350 Uova  
g 250 Reno X cioccolato bianco 28%  
g 15 Burro cacao  
g 8 Gelatina  
g 40 Acqua

Portare a bollore le puree di frutta con uova e zucchero.  
Raffreddare a 60°C ed unire il cioccolato ed il burro cacao, la gelatina idratata. Emulsionare e utilizzare.

**Procedimento**

Dressare sul fondo il delicrisp tropical, raffreddare e colare la panna cotta fino a 5 mm dal bordo. Stabilizzare al freddo.  
Completare con il Cremoso tropical e conservare.  
Applicare decoro Purple Flower.









# MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO  
DAL 1980

**MINETTI 1980 S.R.L.**  
Via dell'Artigianato 22  
Osio Sotto (BG)  
+39 035 260360  
[info@minetti1980.com](mailto:info@minetti1980.com)  
[minetti1980.com](http://minetti1980.com)

