

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



NON SOLO SEMIFREDDI

CON GIANNI CLAPIS

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



INDICE

- 1** Giardino di frutta
- 2** Profiteroles
- 3** Tronchetto Mont-Blanc
- 4** Semifreddo moderno Arachidi-Mango-Caramello

PRODOTTI OPERA PRIMA

Semifreddo plus 800 g B1710175

Mousse plus 800 g B1710175

Frut Geleè 1 Kg B1710200





Mousse plus

Ingredienti

Mousse plus Opera Prima
800 g
Acqua
500 g
Panna semi montata 35% MG
2000 g
Pasta vaniglia bourbon Madagascar
100 g

Procedimento

Versare in una ciotola l'acqua bollente e aggiungere Mousse Plus e miscelare fino a completa soluzione del prodotto. Semi-montare la panna nel monta panna o in planetaria e aggiungerla al composto preparato in precedenza. Miscelare e aromatizzare.





Geleè al lampone

Ingredienti

Purea lampone
1000 g
Frut geleè Plus Opera Prim
300 g
Massa di gelatina
80 g



Geleè al mango

Ingredienti

Purea mango
1000 g
Frut geleè Plus Opera Prima
300 g
Massa di gelatina
75 g





Geleè ai frutti di bosco

Ingredienti

Purea frutti di bosco
1000 g
Frut geleè Plus Opera Prima
300 g
Massa di gelatina
75 g

Procedimento

Mescolare la frutta frullata con Frut Geleè Plus e lasciare addensare.

Composizione Giardino di frutta

Versare la massa all'interno di uno stampo precedentemente decorato con i vari gelée.

Raggiunta circa la metà dello stampo, inserire il gelée al lampone, precedentemente abbattuto e indurito.

Completare con un ulteriore strato di massa e chiudere con il Joconde al pistacchio e lampone.



2 PROFITEROLES

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Semifreddo plus

Ingredienti

Semifreddo plus Opera Prima
70 g
Panna 35 % MG
1000 g

Destrosio
70 g
Pasta Crema di Parma
80 gr

Procedimento

Porre tutti gli ingredienti in planetaria e montare fino ad ottenere una massa semi-montata (a piacere). Miscelare e aromatizzare.

Composizione Profiteroles

Riempire i bigné con la panna leggermente montata utilizzando una sac a poche, dopo averli precedentemente forati. Riporre i bigné in abbattitore fino a completo indurimento. Nel frattempo, posizionare il cioccolato temperato su un trasferello Modacor, tirarlo in modo uniforme e inciderlo per ottenere dei triangoli. Disporre ciascun triangolo su un disco e lasciarli indurire. Una volta che i bigné si sono solidificati, estrarli dall'abbattitore e glassarli con la glassa al cioccolato. Adagiare una striscia di cioccolato su un sottotorta, quindi dressare uno strato di massa (2-3 cm di spessore) utilizzando una sac a poche.

Disporre ordinatamente i bigné glassati sopra la base e completare la decorazione a piacere.



TRONCHETTO MONT BLANC 3



Mousse plus

Ingredienti

Mousse plus Opera Prima
800 g
Acqua
500 g
Panna semi montata 35% MC
2000 g

Procedimento

Versare in una ciotola l'acqua bollente e aggiungere Mousse Plus e miscelare fino a completa soluzione del prodotto. Semi-montare la panna nel monta panna o in planetaria e aggiungerla al composto preparato in precedenza.





Semifreddo plus

Ingredienti

Semifreddo plus Opera Prima
70 g
Panna 35% MG
1000 g
Destrosio
70g

Procedimento

Porre tutti gli ingredienti in planetaria e montare fino ad ottenere una massa semi-montata (a piacere).



TRONCHETTO MONT BLANC 3



Meringa

Ingredienti

Albume
1000 g
Zucchero a velo
2000 g

Procedimento

Montare il composto in planetaria fino a ottenere una massa stabile e lucida. Trasferire il composto in una sac a poche con bocchetta liscia e formare dei bastoncini su una teglia rivestita con carta da forno. Lasciare essiccare le meringhe in forno a bassa temperatura per tutta la notte.

Composizione Tronchetto Mont Blanc

Versare metà della massa all'interno di uno stampo a tronchetto e lasciare rassodare leggermente in abbattitore. Adagiare una striscia di brownies e crema ai marroni, precedentemente abbattuti e induriti. Chiudere il tronchetto con la restante parte di massa e completare con uno strato di Joconde neutro. Riporre nuovamente in abbattitore fino a completo indurimento. Una volta indurito, sfornare il tronchetto e lasciarlo stazionare per 10 minuti in freezer negativo. Nel frattempo, preparare la massa con il Semifreddo Plus, montandola leggermente. Utilizzando un pennello, stendere uno strato uniforme sul tronchetto. Applicare immediatamente i bastoncini di meringa, precedentemente tagliati a misura, e decorare a piacere.



4 SEMIFREDDO MODERNO ARACHIDI, MANGO E CARMELLO

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Mousse plus

Ingredienti

Mousse plus Opera Prima
800 g
Panna 35 % MG
2000 g

Acqua
500 g
Pasta Arachide
80 gr

Procedimento

Versare in una ciotola l'acqua bollente e aggiungere Mousse Plus e miscelare fino a completa soluzione del prodotto. Semimontare la panna nel monta panna o in planetaria e aggiungerla al composto preparato in precedenza.



SEMIFREDDO MODERNO ARACHIDI, MANGO E CARMELLO 4



Inserto al mango

Ingredienti

Purea Mango
1000 g
Frut geleè Opera Prima
300 g

Procedimento

Mescolare la frutta frullata con Frut Geleé Plus e lasciare addensare.

Composizione Semifreddo moderno

Versare metà della massa all'arachide all'interno di uno stampo e lasciare rassodare leggermente in abbattitore.

Inserire l'inserto al mango, precedentemente abbattuto e indurito, quindi completare con la restante parte di massa e chiudere con uno strato di Joconde al cioccolato.

Riporre in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta indurito, sformare il semifreddo e lasciarlo stazionare in freezer per 10 minuti.

Nel frattempo, preparare la glassa al caramello.

Glassare il semifreddo ancora ben freddo e decorare a piacere.



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

