

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 e caramello
- 5** Spumone rivisitato
- 6** Mattonella rivisitata

PRODOTTI OPERA PRIMA

B1710175	Semifreddo Plus	800 g
B1710170	Mousse Plus	800 g
B1710200	Frutgelé Plus	1 kg



GIARDINO DI FRUTTA

1



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, aggiungere Mousse Plus e miscelare fino a completa soluzione del prodotto.
Semi-montare la panna nel montapanna o in planetaria e aggiungerla al composto preparato in precedenza.
Miscelare e aromatizzare.



Massa di gelatina

Ingredienti

Gelatina in fogli (o in polvere)	1 parte
Acqua	5 parti

Procedimento

Lasciare reidratare, quindi sciogliere al microonde.



NON SOLO SEMIFREDDI

1

1 GIARDINO DI FRUTTA



Gelée al lampone

Ingredienti

Purea di lampone	1000 g
Frutgelé Plus Opera Prima	300 g
Massa di gelatina	120 g



Gelée al mango

Ingredienti

Purea di mango	1000 g
Frutgelé Plus Opera Prima	300 g
Massa di gelatina	120 g



Gelée ai frutti di bosco

Ingredienti

Purea di mango	1000 g
Frutgelé Plus Opera Prima	300 g
Massa di gelatina	120 g

Procedimento

Mescolare la frutta frullata con Frutgelé Plus e lasciare addensare.

Composizione Giardino di frutta

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

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PROFITEROLE

2



Semifreddo Plus

Ingredienti

Semifreddo Plus Opera Prima	70 g
Panna 35% MG	1000 g
Destrosio	70 g
Pasta Crema di Parma	80 g

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 bignè con la panna leggermente montata utilizzando una sac à poche, dopo averli precedentemente forati. Riporre i bignè in abbattitore fino a completo indurimento. Nel frattempo, posizionare il cioccolato temperato su un trasferello, tirarlo in modo uniforme e inciderlo per ottenere dei triangoli. Disporre ciascun triangolo su un disco e lasciarli indurire. Una volta che i bignè 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 à poche. Disporre ordinatamente i bignè glassati sopra la base e completare la decorazione a piacere.



NON SOLO SEMIFREDDI

2

3 TRONCHETTO MONT BLANC



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



Mousse Plus

Ingredienti

Mousse Plus Opera Prima	800 g
Acqua	500 g
Panna semi-montata 35% MG	2000 g

Procedimento

Versare in una ciotola l'acqua bollente e aggiungere Mousse Plus, quindi miscelare fino a completa soluzione del prodotto.
Semi-montare la panna nel montapanna 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	70 g

Procedimento

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





Meringa

Sia a freddo che per cottura in forno

Ingredienti

Albumi pastorizzati	1000 g
Zucchero a velo	2000 g

Procedimento

Montare il composto in planetaria fino ad ottenere una massa stabile e lucida. Per la cottura, trasferire il composto in una sacca con 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, oppure per 4-5 ore a 90 °C. Se si desidera realizzare una meringa al cacao, spolverare i bastoncini con cacao in polvere prima della cottura.

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, sformare il tronchetto e lasciarlo stazionare per 10 minuti in freezer. 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 CARAMELLO



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 g

Procedimento

Versare in una ciotola l'acqua bollente e aggiungere Mousse Plus, quindi miscelare fino a completa soluzione del prodotto.

Semi-montare la panna nel montapanna o in planetaria e aggiungerla al composto preparato in precedenza.



Inserto al mango

Ingredienti

Purea di mango	1000 g
Frutgelé Plus Opera Prima	300 g
Massa di gelatina	120 g

Procedimento

Mescolare la frutta frullata con Frutgelé Plus e lasciare addensare.



SEMIFREDDO MODERNO ARACHIDI, MANGO E CARAMELLO

4

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.



5 SPUMONE RIVISITATO



MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Ingredienti

Gelato al gusto desiderato	40%
Panna montata	35%
Meringa alla francese	25%

Per la panna montata

Panna fresca	1 l
Destrosio	170 g

Per la meringa alla francese

Albumi d'uovo pastorizzato	250 g
Zucchero a velo	500 g

Procedimento

Montare la panna con il destrosio in planetaria, fino ad ottenere una consistenza morbida ma stabile. Trasferire in una bacinella. Preparare la meringa alla francese: montare gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto lucido e voluminoso. Trasferire anch'essa in una bacinella. Prelevare il gelato desiderato (deve essere abbastanza morbido) e inserirlo nella planetaria. Aggiungere la panna montata e la meringa alla francese; con la foglia, miscelare delicatamente per unificare le masse senza smontarle. Versare il composto negli stampi, procedere con abbattimento e successivamente sfoderare. Guarnire a piacere.



Ingredienti

Gelato al gusto desiderato	50%
Panna montata	50%

Per la panna montata

Panna fresca	1 l
Destrosio	170 g

Procedimento

Montare la panna con il destrosio in planetaria fino ad ottenere una consistenza soffice e stabile. Trasferire la panna montata in una bacinella e conservarla in frigo.

Prelevare il gelato al gusto desiderato (deve essere sufficientemente morbido) e inserirlo nella planetaria. Aggiungere la panna montata, e utilizzando la foglia, miscelare delicatamente fino ad ottenere una massa omogenea.

Versare il prodotto negli stampi e procedere con l'abbattimento. Una volta congelata, sfoderare la mattonella e incartarla con carta acetata per conservarla o presentarla.



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

