



Ricettario Masterclass 17 novembre 2025

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

con Pastry Chef Loris Oss Emer

Vision & Mission

Sicuramente in futuro impareremo cose che oggi ancora non sappiamo, superando i nostri limiti. Scopriremo paesi nuovi, nuovi amici e nuove lingue, pur restando sempre legati alla nostra terra e alla nostra gente.

Con le nuove tecnologie applicate alla ricerca, potremo innovare processi e prodotti, per creare ciò che ancora non esiste. Garantendo sempre a tutti i nostri clienti il valore aggiunto delle migliori materie prime e la massima flessibilità della nostra offerta.

Quel futuro, per Menz&Gasser, è già qui.



VELOUR NOIR

1



SOFFICE INCANTO

3



SINFONIA FLOREALE

5



CILINDRO ROCHES

7





VELOUR NOIR

Mignon pera e liquirizia

CHEF PROFESSIONAL PERA



**Chef Professional
Icy Cold**



15 persone



45 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla Milano

farina	g	250
burro	g	125
zucchero	g	125
uovo intero	g	50
sale	pizzico	1
buccia grattugiata di ½ limone		

Per i popcorn caramellati

burro	g	100
zucchero	g	200
chicchi di mais	g	80
sale		q.b.
olio per cottura		q.b.

Per la mousse alla liquirizia

zucchero	g	30
latte	g	60
panna liquida	g	45
liquirizia in polvere	g	5
panna semimontata	g	150
gelatina 200 Bloom	g	4,5

Per assemblare la mignon

Chef Professional Pera	q.b.
Icy Cold	q.b.

Frolla Milano

Impastare la farina con il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere lo zucchero, l'uovo intero, il sale e la buccia di limone grattugiata. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Mousse alla liquirizia

Riscaldare il latte con la panna e lo zucchero fino a raggiungere i 50° C. Inserire la liquirizia in polvere e mescolare bene fino a completo scioglimento. Inserire la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda e farla fondere all'interno della miscela. Quando il composto sarà sceso a 30° C versarlo nella panna semimontata. Colare negli stampi di silicone per mignon ed abbattere in negativo.

Popcorn caramellati

In una pentola capiente cuocere i chicchi di mais con olio e sale fino a che non scoppiano. Mettere i popcorn così realizzati in una ciotola. Preparare un caramello, utilizzando il burro e lo zucchero. Inserire i popcorn nel caramello e mescolare. Disporre su una carta da forno e lasciare raffreddare.

Come assemblare la mignon

Farcire la tartelletta con la **Chef Professional Pera**. Smodellare la mignon, glassarla con **Icy Cold** e disporla sopra alla tartelletta. Decorare con popcorn caramellati.



SOFFICE INCANTO

Mini-muffin al grano saraceno e arancia

La Extra ARANCIA



La Extra



15 persone



30 minuti



Difficoltà semplice

Per i muffin

burro	g	75
zucchero a velo	g	75
farina di grano saraceno	g	75
farina di mandorle	g	75
uova intere	g	100
sale	pizzico	1
vaniglia		q.b.
lievito in polvere	g	3

Per farcire il muffin

La Extra Arancia	q.b.
zucchero a velo	q.b.
scorze di agrumi essiccate	q.b.

Muffin

Montare il burro e lo zucchero a velo, aggiungere le uova, il sale e la vaniglia.

Mescolare al composto così ottenuto la farina di mandorle, quella di grano saraceno e, in ultimo, il lievito in polvere setacciato.

Disporre 25 g di impasto in stampini per muffin mignon.

Cuocere per 20 minuti circa a 170° C.

Come farcire il muffin

Una volta freddi, farcire il mini-muffin con **La Extra Arancia**, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia da 8 mm. Servire con zucchero a velo e scorze di agrumi essiccate.



SINFONIA FLOREALE

Mini cupcake al miele

Miele di Fiori



Miele di Fiori



15 persone



35 minuti



Difficoltà semplice

Per il muffin al miele

uova intere	g	75
zucchero	g	50
Miele di Fiori	g	30
olio di riso	g	55
latte di avena	g	60
farina debole	g	70
amido di mais	g	65
lievito in polvere	g	8
buccia di un limone grattugiata		

Per la crema

panna	g	200
mascarpone	g	100
Miele di Fiori	g	30

Per assemblare il cupcake

fiore secche edibili	q.b.
----------------------	------

Muffin al miele

Versare tutti gli ingredienti all'interno di una caraffa stretta e alta. Emulsionare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaino o con l'aiuto di un sac à poche riempire a tre quarti gli stampini per muffin mignon.

Cuocere per circa 15 minuti a 170°C.

Crema

In una planetaria munita di frusta montare tutti gli ingredienti insieme, fino a ottenere una crema sostenuta ma non eccessivamente montata.

Come assemblare il cupcake

Con un sac à poche disporre la crema sulla superficie del muffin e decorare con fiori secchi edibili.



CILINDRO ROCHES

con cuore ai frutti di bosco

CHEF PROFESSIONAL FRUTTI DI BOSCO



Chef Professional



8-10 persone



60 minuti



Difficoltà facile

Per il cake

zucchero	g	150
uova intere	g	120
farina debole	g	90
farina di nocciole o mandorle	g	60
panna fresca 35% mg	g	60
pasta di nocciole o mandorle	g	60
burro	g	30
lievito chimico	g	3
sale		pizzico

Per la farcitura

Chef Professional Frutti di Bosco q.b.

Per il cremoso al cioccolato

panna fresca 35% mg	g	145
latte	g	145
turli d'uovo	g	60
zucchero	g	30
cioccolato 70%	g	130

Per la glassa Rocher

cioccolato al latte	g	300
burro di cacao	g	300
nocciole in granella	g	300

Cake

Mescolare le uova con lo zucchero, inserire un poco per volta la panna, la pasta di nocciole, la farina di nocciole e la farina debole setacciata assieme al lievito. Aggiungere in ultimo il burro fuso. Lasciare il composto per circa 6 ore in una ciotola in frigo coperto con della pellicola. Cuocere per circa 45 minuti a 175°C. Una volta tiepido, estrarre il tubo centrale e fare raffreddare bene.

Farcitura

Riempire il foro con la Chef Professional Frutti di Bosco e congelare.

Cremoso al cioccolato extra fondente 70%

Portare a ebollizione panna e latte in una pentola di medie dimensioni. Sbattere turli d'uovo e zucchero in una ciotola piccola e aggiungere lentamente il liquido caldo, cuocere la miscela a 82° C. Versare sul cioccolato. Mescolare con la spatola fino a quando sarà liscio. Emulsionare con il mixer a immersione. Lasciar riposare in frigo una notte.

Glassa Rocher

Fondere il cioccolato con il burro di cacao e aggiungere la granella di nocciole. Portare a 30°C e intingere il cake cilindrico. Una volta glassato decorare con cremoso al cioccolato extrafondente e decorazioni di cioccolato temperato o frutta fresca.



Smart food, happy people

per

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980