



Ricettario Masterclass

17 novembre 2025

MINETTI

con Pastry Chef Loris Oss Emer

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

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 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 i popcorn caramellati

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

Per assemblare la mignon

Chef Professional Pera Icy Cold

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 essicate.



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

fiori secchi 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 cucchiaio 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 ROCHE

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 |
| tuorli 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 tuorli 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