

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



23 FEBBRAIO 2026

CON **CLÉMENT VAUGRENARD**

VIENNOISERIE FRANCESE



CLÉMENT VAUGRENARD

Clément Vaugrenard, **noto come The French Baker**, scopre la passione per la panificazione da bambino in Bretagna. Inizia la sua formazione a 15 anni in Francia e, nei dodici anni successivi, lavora in diversi panifici in tutto il Paese. La sua carriera prosegue tra Australia e Nord America come consulente per sviluppo prodotto e formazione.

Dal 2017 al 2021 è Responsabile della Produzione di una panetteria francese di alta gamma a Londra, contribuendo all'espansione da due a dieci sedi. In seguito fonda una società di consulenza e nel 2023 apre il coffee shop Cakes & Layers a Greenwich, oggi con due sedi.

Con oltre 20 anni di esperienza, Clément condivide il suo sapere e la sua passione per la panificazione.



INDICE

- 1** IMPASTO BASE
- 2** CROISSANT
- 3** PAIN AU CHOCOLAT
- 4** SUISSE CROISSANT
- 5** SUISSE CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO
- 6** BRIOCHE
- 7** RICETTE DA FINITURA



IMPASTO BASE

1

Impasto

Impastare 5 minuti in 1° velocità e 8 minuti in 2° velocità

Farina Sfoglia	1.988	g	100%
Lievito di Birra	80	g	4%
Sale	40	g	2%
Zucchero	239	g	12%
Li.co.li	99	g	5%
Pasta di riporto	60	g	3%
Acqua	875	g	44%
Burro Noisette	159	g	8%
Latte in polvere	22	g	1%
Uovo	40	g	2%
Totale	3.602	g	

Lasciare a riposo al freddo per 12h

Laminazione

Burro piatto Tourage	1000	g	
----------------------	------	---	--



GROISSANT

2

IMPASTO

IMPASTO BASE

3.602 g

BURRO TOURAGE

1000 g

Procedimento di laminazione e finitura

Tenere da parte 200g di impasto

Laminare il burro a 9mm

Laminare l'impasto a 8mm ed incassare con il burro precedentemente laminato

Dare 1 piega a quattro tra 35mm e 7mm

Dare 1 piega a tre tra 35mm e 9mm

Laminare l'impasto messo da parte e mettere sopra l'impasto lavorato in precedenza

Lasciare a riposo 45 a -2°C

Larghezza rettangolo 25cm

Laminare l'impasto a 4.5mm

Tagliare triangoli con base 8cm in modo da avere una porzione da 100g circa

Tirare leggermente ed arrotolare su se stesso

Far lievitare in cella di lievitazione 2h a 28°

COTTURA

200° per 20 minuti in forno a platea

170° per 14 minuti in forno rotativo



PAIN AU CHOCOLAT

3

IMPASTO

IMPASTO BASE

3.602 g

BURRO TOURAGE

1000 g

Procedimento di laminazione e finitura

Laminare il burro a 9mm

Laminare l'impasto a 8mm ed incassare con il burro precedentemente laminato

Dare 1 piega a quattro tra 35mm e 7mm

Dare 1 piega a tre tra 35mm e 9mm

Lasciare a riposo 45 a -2°C

Larghezza rettangolo 46cm

Laminare l'impasto a 3.5mm

Dividere a metà l'impasto e tagliare le righe da 6,5cm di larghezza e 23cm di altezza, Aggiungere le barrette di cioccolato e arrotolare

Far lievitare in cella di lievitazione 2h a 28°

COTTURA

200° per 20 minuti in forno a platea

170° per 14 minuti in forno rotativo



SUISSE GROISSANT

4

IMPASTO

IMPASTO BASE

3.602 g

BURRO TOURAGE

1000 g

Procedimento di laminazione e finitura

Laminare il burro a 9mm

Laminare l'impasto a 8mm ed incassare con il burro precedentemente laminato

Dare 1 piega a quattro tra 35mm e 7mm

Dare 1 piega a tre tra 35mm e 9mm

Lasciare a riposo 45 a -2°C

Laminare l'impasto a 12mm e poi tagliare delle strisce per aggiungerle sopra l'impasto

Lasciare a riposo 30 a -2°C

Stendere l'impasto a 4mm

Spalmare la crema pasticcera* sull'impasto e aggiungere le gocce di cioccolato

Tagliare delle strisce larghe 5 cm e lunghe 30 cm, quindi chiudere il Croissant Suisse.

Far lievitare in cella di lievitazione 2h a 28°

COTTURA

200° per 20 minuti in forno a platea

170° per 14 minuti in forno rotativo

- Crema pasticcera ricetta in “Ricette da finitura”



SUISSE CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO

5

IMPASTO

IMPASTO BASE	3.602	g
BURRO TOURAGE	1000	g

Procedimento di laminazione e finitura

Laminare il burro a 9mm

Laminare l'impasto a 8mm ed incassare con il burro precedentemente laminato

Dare 1 piega a quattro tra 35mm e 7mm

Dare 1 piega a tre tra 35mm e 9mm

Lasciare a riposo 45 a -2°C

Laminare l'impasto a 12mm e poi tagliare delle strisce per aggiungerle sopra l'impasto

Lasciare a riposo 30 a -2°C

Stendere l'impasto a 4mm

Spalmare con fromage blanc e farcire con emmental e prosciutto cotto

Tagliare delle strisce larghe 5 cm e lunghe 30 cm, quindi chiudere il Croissant Suisse.

Far lievitare in cella di lievitazione 2h a 28°

Spennellare e cospargere con Semi di sesamo bianco e nero

COTTURA

200° per 20 minuti in forno a platea

170° per 14 minuti in forno rotativo



BRIOCHE

6

Impasto

Impastare 20 minuti in 1° velocità

Farina Sfoglia	1.000	g	100%
Uovo	250	g	25%
Lievito di Birra	50	g	5%
Sale	20	g	2%
Zucchero	250	g	25%
Pasta di riporto	1000	g	100%
Isigny Fromage Blanc	150	g	15%

Continuare ad impastare per 20 minuti in 2° velocità

Aggiungere e impastare 20 minuti in 1° velocità

Burro Isigny blocco	450	g	45%
---------------------	-----	---	-----

ultimare e procedere fino a che non risulti ben liscio

Uovo	250	g	25%
Totale	3.420	g	

Far riposare a temperatura ambiente 30 minuti quindi lasciare a riposo al freddo per 12h

Procedimento

Dividere l'impasto in palline da 90g e pirlare

Far lievitare in cella di lievitazione 2h a 28°

COTTURA

180° per 19 minuti in forno a platea

160° per 15 minuti in forno rotativo



RIGETTE DA FINITURA

7

Uovo per spennellare

Miscela tutti gli ingredienti

Tuorlo	498	g
Uovo	498	g
Panna	199	g
Sale	10	g
Totale	1.205	g

Sciroppo

Portare a bollore

Acqua	500	g
Zucchero	650	g
Totale	1.150	g

Crema Pasticcera

Portare a bollore

Latte	1.080	g
Panna	360	g
Zucchero	145	g

In una bacinella miscelare

Uovo	180	g
Zucchero	145	g
Amido	90	g
Estratto di vaniglia	30	g
Totale	2.030	g

Una volta a bollore latte, panne e zucchero versare sulla miscela di uovo, sbattere con la frusta e riportare sul fuoco fino a bollore

PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI	CODICE
BURRO BLOCCO AOP KG.10 BEURRE DE NORMANDIE ISIGNY (FRANCESE)	BUI102064
BURRO PIATTO KG. 10 (1KGX10) TOURAGE ISIGNY (FRANCESE)	BUI102782
FROMAGE BLANC KG. 2 ISIGNY (FRANCESE)	BUI3044605001
PETRA 6390 FARINA SFOGLIA GRANO TENERO TIPO 00 KG.12,5	PTRPS12002
LIEVITO FRESCO COMPRESSO ITALIANO BLU (GOLD ZEUS) KG 2,5	PRIAB099923
SACCAROSIO VAGLIATO FINE INFUNDO KG 20	G2335103
COMPRITAL LATTE IN POLV. INTERO SPRAY (DE) 26%MG L07A KG.1X8	G0110021
TUORLO D'UOVO PAST. ALL.TERRA C.ITALIA KG. 1	G1630015
MISTO D'UOVO PAST. ALL.TERRA C.ITALIA KG. 1	G1630025
FRASCHERI PANNA ANIMALE 35% ROSSA UHT LT 1	FRA20127
CREMA PASTICCERIA SOVRANA KG 10	IR01001070104
LAVANY PERLE DI VANIGLIA MADAGASCAR BARATTOLO GR 200	C07VAI031
CALLEBAUT TB-55-8-356 BARRETTE CIOCC. FONDENTE KG. 1,6	H0120005
CIOCCOLATO GOCCE PEPITA 1100 NF KG 10	IR00101010477
FRASCHERI LATTE INTERO UHT LT 1	FRA1038
MERANO SEMI DI SESAMO NATURALE MARRONE GR 750	MOL10805075



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

