

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



18 FEBBRAIO 2026

CON **ALBERTO SIMIONATO**

L'ARTE DEL GIOCCOLATO:
UOVO DI PASQUA E MIGNON GOURMET



INDICE

- 1** BICCHIERINO MILKY
- 2** BICCHIERINO INTEGRAL WHITE
- 3** MIGNON INTEGRAL WHITE
- 4** MIGNON MILKY
- 5** SNACK ONDULINA GIANDUIA
- 6** UOVA DI PASQUA CON LAMPONI
- 7** UOVA DI PASQUA CON PAILLETE FEUILLETINE
- 8** SORBETTO AL CIOCCOLATO CON BASE PLANT
- 9** SORBETTO AL CIOCCOLATO CON NUCLEO



BICCHIERINO MILKY

1

Mousse

Fondere a 40°-45°

Cioccolato Milky Too Brave	200	g
----------------------------	-----	---

Semimontare (facendola rimanere lucida)

Panna	700	g
Zucchero	100	g
Totale	1.000	g

Versare 200g di panna zuccherata sul cioccolato fuso. Emulsionare vigorosamente con la frusta per ottenere un'emulsione liscia e omogenea.

Verificare che la ganache (panna semimontata e cioccolato) sia a 36°-38°. In caso contrario scaldarla nuovamente al microonde e rimiscelare.

Unire la panna semimontata in due riprese, miscelando con una spatola (evitare la frusta) o con un mestolo.

Dosare la mousse nei bicchierini o negli stampi desiderati. Abbattere a -40° e stoccare a -18°.

TIPS & TRICKS

PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI MONTA LA PANNA: SE SI MONTA TROPPO NON SI RIESCE AD INCORPORARLA BENE, SI DOVRÀ MISCELARE PER PIÙ TEMPO ANDANDO A PERDERE L'ARIA INCORPORATA.

QUANDO SI AGGIUNGE LA PANNA SEMI MONTATA SULLA GANACHE, ASSICURARSI CHE QUEST'ULTIMA SIA ALLA CORRETTA TEMPERATURA. SE TROPPO FREDDA IL BURRO DI CACAO PRESENTE NELLA MASSA TENDERÀ A FORMARE DEI CRISTALLI SOLIDI, CONFERENDO ALLA MOUSSE, UNA VOLTA RAFFREDDATA, UNA CONSISTENZA GRANULOSA. VICEVERSA SE LA GANACHE È TROPPO CALDA PERDEREMO L'ARIA INCORPORATA.



BIGGHERINO INTEGRAL WHITE

2

Mousse

Fondere a 40°-45°

Cioccolato Integral White Too Brave	200	g
-------------------------------------	-----	---

Semimontare (facendola rimanere lucida)

Panna	700	g
Zucchero	100	g
Totale	1.000	g

Versare 200g di panna zuccherata sul cioccolato fuso. Emulsionare vigorosamente con la frusta per ottenere un'emulsione liscia e omogenea.

Verificare che la ganache (panna semimontata e cioccolato) sia a 36°-38°. In caso contrario scaldarla nuovamente al microonde e rimiscelare.

Unire la panna semimontata in due riprese, miscelando con una spatola (evitare la frusta) o con un mestolo.

Dosare la mousse nei bicchierini o negli stampi desiderati. Abbattere a -40° e stoccare a -18°.

TIPS & TRICKS

PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI MONTA LA PANNA: SE SI MONTA TROPPO NON SI RIESCE AD INCORPORARLA BENE, SI DOVRÀ MISCELARE PER PIÙ TEMPO ANDANDO A PERDERE L'ARIA INCORPORATA.

QUANDO SI AGGIUNGE LA PANNA SEMI MONTATA SULLA GANACHE, ASSICURARSI CHE QUEST'ULTIMA SIA ALLA CORRETTA TEMPERATURA. SE TROPPO FREDDA, IL BURRO DI CACAO PRESENTE NELLA MASSA TENDERÀ A FORMARE DEI CRISTALLI SOLIDI, CONFERENDO ALLA MOUSSE, UNA VOLTA RAFFREDDATA, UNA CONSISTENZA GRANULOSA. VICEVERSA SE LA GANACHE È TROPPO CALDA PERDEREMO L'ARIA INCORPORATA.



MIGNON INTEGRAL WHITE

3

Sablé

Impastare con foglia facendo sabbiare

Burro freddo	250	g
Farina debole	400	g
Zucchero a velo	125	g
Polvere di mandorle	125	g

Miscelare poi aggiungere

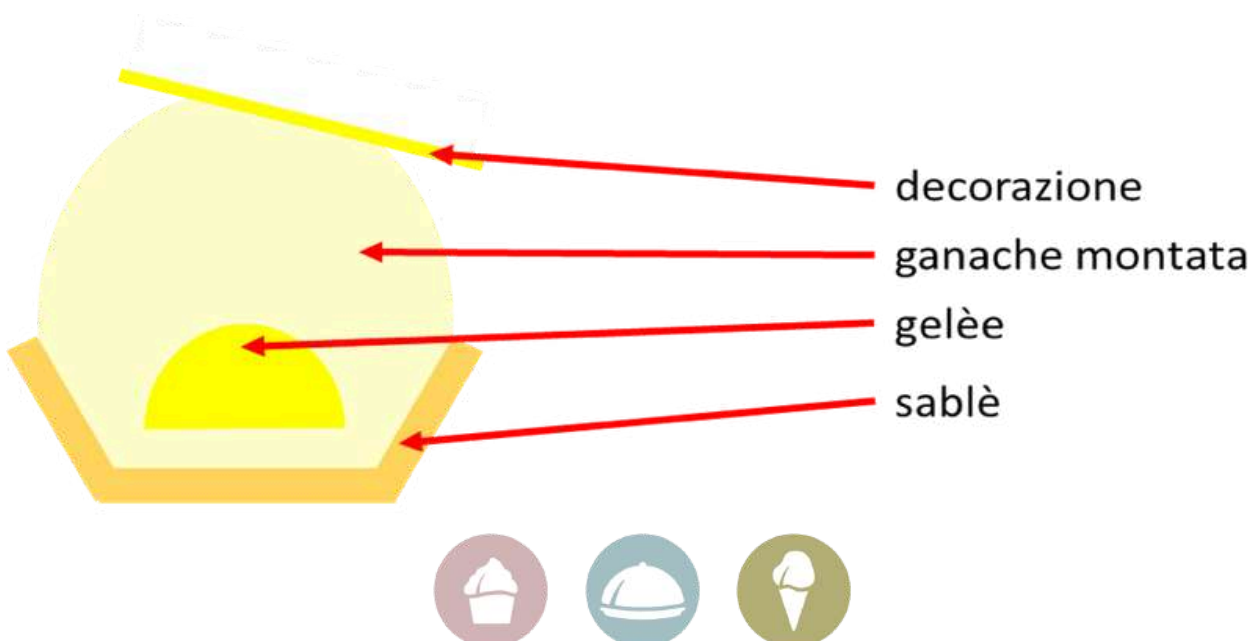
Uova	60	g
Sale	3	g
Totale	963	g

Miscelare fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

Lasciar raffreddare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Foderare le tartellette e cuocere.

Cottura: 170° per 12 Minuti.



MIGNON INTEGRAL WHITE

Ganache

Idratare

Gelatina 180 BLOOM	1	g
Acqua Fredda	5	g

Portare a 85°

Panna	195	g
Sciroppo di glucosio 60 DE	23	g

Versare sopra ed emulsionare con minipimer

Cioccolato Integral White Too Brave	185	g
-------------------------------------	-----	---

Unire la gelatina reidratata e mescolare bene

Ultimare con

Panna fredda	195	g
Totale	604	g

Raffreddare a 4° per almeno 8h. Montare in planetaria con la frusta fino ad ottenere una buona aerazione.

TIPS & TRICKS

PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI MONTA LA GANACHE: SE SI MONTA TROPPO, SI RISCHIA DI FARLA SEPARARE. SI CONSIGLIA DI CONTROLLARLA A VISTA E, NON APPENA INIZIA AD ADDENSARSI, DIMINUIRE LA VELOCITÀ DELLA PLANETARIA.

SE NECESSARIO SI PUÒ FINIRE DI MONTARE LA GANACHE CON LA FRUSTA A MANO. LA GANACHE DEVE RIMANERE SEMILUCIDA, SE DIVENTA OPACA VUOL DIRE CHE IL GRASSO HA INIZIATO A CRISTALLIZZARE E SI STA PER SEPARARE.

IN QUESTO CASO, È POSSIBILE RISCALDARE TUTTA LA GANACHE A 40°C ED EMULSIONARLA NUOVAMENTE CON IL MINIPIMER. RAFFREDDARLA DI NUOVO PER ALMENO 8 ORE A 4°C E MONTARLA NUOVAMENTE.



MIGNON INTEGRAL WHITE

Gelée allo yuzu

Idratare

Gelatina 180 BLOOM	9	g
Acqua Fredda	45	g

Portare a 85°

Acqua	250	g
-------	-----	---

Aggiungere

Zucchero	140	g
----------	-----	---

Unire la gelatina reidratata e mescolare bene

Versare lo sciroppo su

Succo di yuzu	250	g
Totale	694	g

Colare nelle mezze sfere in silicone e congelare.

TIPS & TRICKS

PER OTTENERE UNA CONSISTENZA PIÙ CREMOSA AGGIUNGETE GOMMA DI XANTANO (0,8G)



MIGNON MILKY

4

Sablè

Impastare con foglia facendo sabbiare

Burro freddo	250	g
Farina debole	400	g
Zucchero a velo	125	g
Polvere di mandorle	125	g

Miscelare poi aggiungere

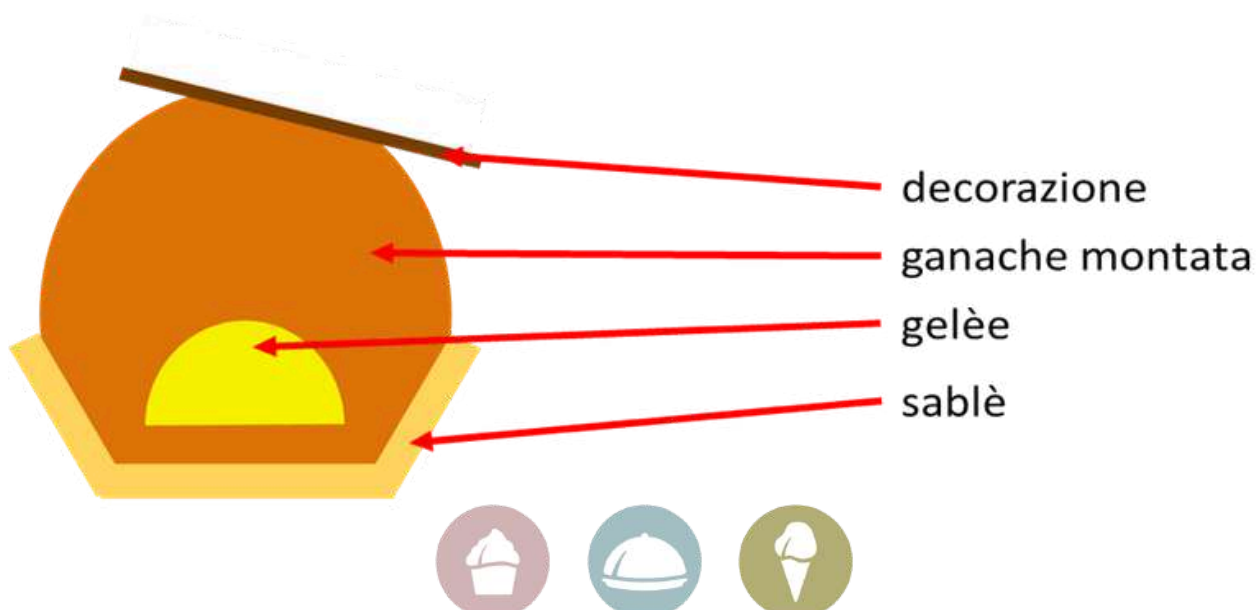
Uova	60	g
Sale	3	g
Totale	963	g

Miscelare fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

Lasciar raffreddare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Foderare le tartellette e cuocere.

Cottura: 170° per 12 Minuti.



MIGNON MILKY

Ganache

Idratare

Gelatina 180 BLOOM	1,3	g
Acqua Fredda	6,5	g

Portare a 85°

Panna	158	g
Sciroppo di glucosio 60 DE	22	g

Versare sopra ed emulsionare con minipimer

Cioccolato Milky Too Brave	160	g
----------------------------	-----	---

Unire la gelatina reidratata e mescolare bene

Ultimare con

Panna fredda	158	g
Totale	506	g

Raffreddare a 4° per almeno 8h. Montare in planetaria con la frusta fino ad ottenere una buona aerazione.

TIPS & TRICKS

PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI MONTA LA GANACHE: SE SI MONTA TROPPO SI RISCHIA DI FARLA SEPARARE. SI CONSIGLIA DI CONTROLLARLA A VISTA E, NON APPENA INIZIA AD ADDENSARSI, DIMINUIRE LA VELOCITÀ DELLA PLANETARIA.

SE NECESSARIO, FINIRE DI MONTARE LA GANACHE CON LA FRUSTA A MANO. LA GANACHE DEVE RIMANERE SEMILUCIDA, SE DIVENTA OPACA VUOL DIRE CHE IL GRASSO HA INIZIATO A CRISTALLIZZARE E SI STA PER SEPARARE.

IN QUESTO CASO, È POSSIBILE RISCALDARE TUTTA LA GANACHE A 40°C ED EMULSIONARLA NUOVAMENTE CON IL MINIPIMER. RAFFREDDARLA DI NUOVO PER ALMENO 8 ORE A 4°C E MONTARLA NUOVAMENTE.



MIGNON MILKY

Gelée ai frutti tropicali

Idratare

Gelatina 180 BLOOM	9	g
Acqua Fredda	45	g

Portare a 85°

Acqua	100	g
-------	-----	---

Aggiungere

Zucchero	140	g
----------	-----	---

Unire la gelatina reidratata e mescolare bene

Versare lo sciroppo su

Polpa frutti tropicali	400	g
Totale	694	g

Colare nelle mezze sfere in silicone e congelare.



SNACK ONDULINA GIANDUIA

5

Bacio di dama alla nocciola

Impastare con foglia

Burro T° ambiente	250	g
Farina debole	250	g
Baking	7	g

Miscelare poi aggiungere

Polvere di nocciole	250	g
Zucchero	250	g

Infine ultimare con

Uova	37	g
Tuorli	20	g
Totale	1.064	g

Impastare bene quindi raffreddare in frigorifero.

Stendere a 5mm, congelare e successivamente tagliare 10x2,5 e posizionare nello stampo in silicone.

Cottura: 150° per 25 Minuti

Cremino alle nocciole

Scaldare tutto a 45°

Cioccolato Integral White Too Brave	400	g
Pasta di nocciole	100	g
Totale	500	g

Pre-cristallizzare a 26°, dosare sul fondo dello stampo e coprire con il bacio di dama cotto in precedenza.



UOVO DI PASQUA CON LAMPONI

6

Materiale

Cioccolato al latte Milky Too Brave

Burro di cacao

Cioccolato fondente 70% Character Brown

Lamponi interi liofilizzati

Miscela per finitura

Fondere separatamente a 45°

Burro di cacao	150	g
Fondente 70% Character Brown	350	g

Miscelare e precristallizzare il composto a 31°

Nebulizzare con aerografo sulle uova

Procedimento

Disporre nello stampo delle uova i lamponi liofilizzati appoggiandoli dalla parte dove c'era il picciolo e fissarli, con la sac a poche, con cioccolato al latte pre cristallizzato

Far cristallizzare 1-2 minuti il cioccolato

Pesare il cioccolato al latte all'interno dello stampo e farlo roteare in modo da creare il guscio

Una volta cristallizzato smodellare lo stampo e attaccarlo alla base. Spruzzarli con la miscela di finitura



UOVO GRUNCHY

7

Materiale

Burro di cacao

Cioccolato fondente 70% Character Yellow

Paillete Feuilletine

Miscela per finitura

Fondere separatamente a 45°

Burro di cacao	150	g
Fondente 70% Character Yellow	350	g

Miscelare e precristallizzare il composto a 31°

Nebulizzare con aerografo sulle uova

Procedimento

Fare un guscio sottile sullo stampo dell'uovo prescelto

Smodellare l'uovo dallo stampo e con l'aiuto di un pennello ricoprirlo con un sottile strato di cioccolato fondente pre cristallizzato

Far aderire la paillette feuilletine in modo da ricoprire completamente l'uovo.

Ricoprire l'uovo con altro cioccolato fondente pre cristallizzato e lasciar cristallizzare.

Disporre l'uovo sulla base e spruzzarlo con la miscela di finitura



SORBETTO AL GIOGGOLATO CON BASE PLANT

8

ingredienti per 4,5 kg di sorbetto

Acqua	2.700	g
Base Plant Cream Opera Prima	1.300	g
Massa di cacao Colombia o Green o Yellow	500	g

Scaldare l'acqua e versarla sulla Base Plant Cream. Aggiungere la Massa di cacao desiderata. Frullare e versare nel mantecatore.

SORBETTO AL GIOGGOLATO CON NUCLEO

9

ingredienti per 4,5 kg di sorbetto

Acqua	2.700	g
Nucleo Sorbetto Plant Opera Prima	875	g
Massa di cacao Colombia (O Green o Yellow)	500	g
Zucchero	425	g

Scaldare l'acqua e versarla sul Nucleo Sorbetto Plant Cream e zucchero. Aggiungere la Massa di cacao desiderata. Frullare e versare nel mantecatore.



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI	CODICE
FRASCHERI - PANNA UHT 35%	FRA20127
ITALIA ZUCCHERI - SACCAROSIO VAGLIATO FINE INFUNDO	G2335103
PETRA FARINA N. 5 GRANO TENERO TIPO 1	PTRPE12005
CAMPOBASSO - FARINA DI MANDORLE PELATE	F0210125
ISIGNY - BURRO BLOCCO AOP NORMANDIE	BUI102064
ITALIA ZUCCHERI - ZUCCHERO VELO IMPALPABILE	G2340005
CASCINA ITALIA - MISTO D'UOVO CAT. A	G1630025
CASCINA ITALIA - TUORLO D'UOVO CAT. A	G1630015
SEDAPLUS - SCIROPPO DI GLUCOSIO 60 DE	G1040060A
ITALGEL - GELATINA IN POLVERE 180 BLOOM	GELIFN0710P
OPERA PRIMA - GOMMA DI XANTANO E415	B17AOMP0005
OPERA PRIMA - NOCCIOLE IGP PIEMONTE	B1745505
IRCA - LIEVITO VIGOR BAKING	IR01101070497
OPERA PRIMA - PASTA NOCCIOLA IGP PIEMONTE	B1730020
TOO BRAVE - CIOCCOLATO BIANCO 37% INTEGRAL WHITE	H10TBCBINW
TOO BRAVE - CIOCCOLATO AL LATTE 41% MILKY	H10TBCLMIL
TOO BRAVE - CIOCCOLATO FONDENTE 70% CHARACTER BROWN	H10TBCFCHB
TOO BRAVE - CIOCCOLATO FONDENTE 70% CHARACTER YELLOW	H10TBCFCHY
TOO BRAVE - MASSA DI CACAO COLOMBIA	H10TBMCCOL
TOO BRAVE - MASSA DI CACAO CHARACTER GREEN	H10TBMCCHG
TOO BRAVE - MASSA DI CACAO CHARACTER YELLOW	H10TBMCCHY
CARMA - BURRO DI CACAO	H0530005
OPERA PRIMA - BASE PLANT CREAM	B17H014362
PONTHIER - POLPA YUZU	E21100459
PONTHIER - POLPA FRUTTI ESOTICI ZUCCH. 10%	E21100328
ICEWER - PAILETTE FEUILLETINE	D15B341115



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

