

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



23 MARZO 2026

CON **DAVIDE FERRANTE**

**BISGOTTERIA E DOLGI DA FORNO:
TECNICHE E RICETTE**



INDICE

- 1** CAKE CARDAMOMO E LIMONE
- 2** SBRISOLONA
- 3** RUGBROD
- 4** GALLETTE DE ROIS
- 5** CROISSANT FRANCESE
- 6** FROLLINO BONSEMI'
- 7** FROLLINO NO WASTE
- 8** FROLLINO
- 9** PANBRIOCHE



CAKE CARDAMOMO E LIMONE

1

Impasto e quantità per 1 kg di farina

Uova intere	80	g
Tuorlo	300	g
Zucchero	300	g
Marmellata di limoni	150	g
Panna fresca	280	g
Petra 5	400	g
Burro chiarificato	130	g
Buccia di limone	3	g
Pasta di limone candito	75	g
Limoncello	50	g
Cardamomo in polvere	12	g

Bagna per 1 kg di farina

Acqua	400	g
Zucchero	300	g
Limoncello	50	g
Succo di Limone	200	g
Cardamomo in semi	10	g
Resa ricetta in pz: 5 cake stampo 18 cm		



PROCEDIMENTO IMPASTO

Portare il burro a 45 ° ed unirvi il cardamomo e la buccia di limoni. miscelare al cutter le uova con il tuorlo, lo zucchero e la pasta di limone candita. lavorare pochi minuti, unire poi le polveri e la panna e frullare nuovamente per pochi giri. incorporare per ultimo la marmellata di limoni, il burro aromatizzato ed il limoncello. lasciare riposare circa 4 ore prima di procedere alla cottura.

FORMATURA

Versare circa 350g di impasto negli stampi da cake in alluminio da circa 18 cm precedentemente imburrati e infarinati. Prima della cottura, con l'aiuto di un cornetto di carta da forno, effettuare una riga di burro steso in pomata al centro di ogni cake.

COTTURA

Cucinare a 160° per circa 35/40 min a valvola chiusa. e possibile all' uscita dal forno, bagnare i cake con una leggera bagna.

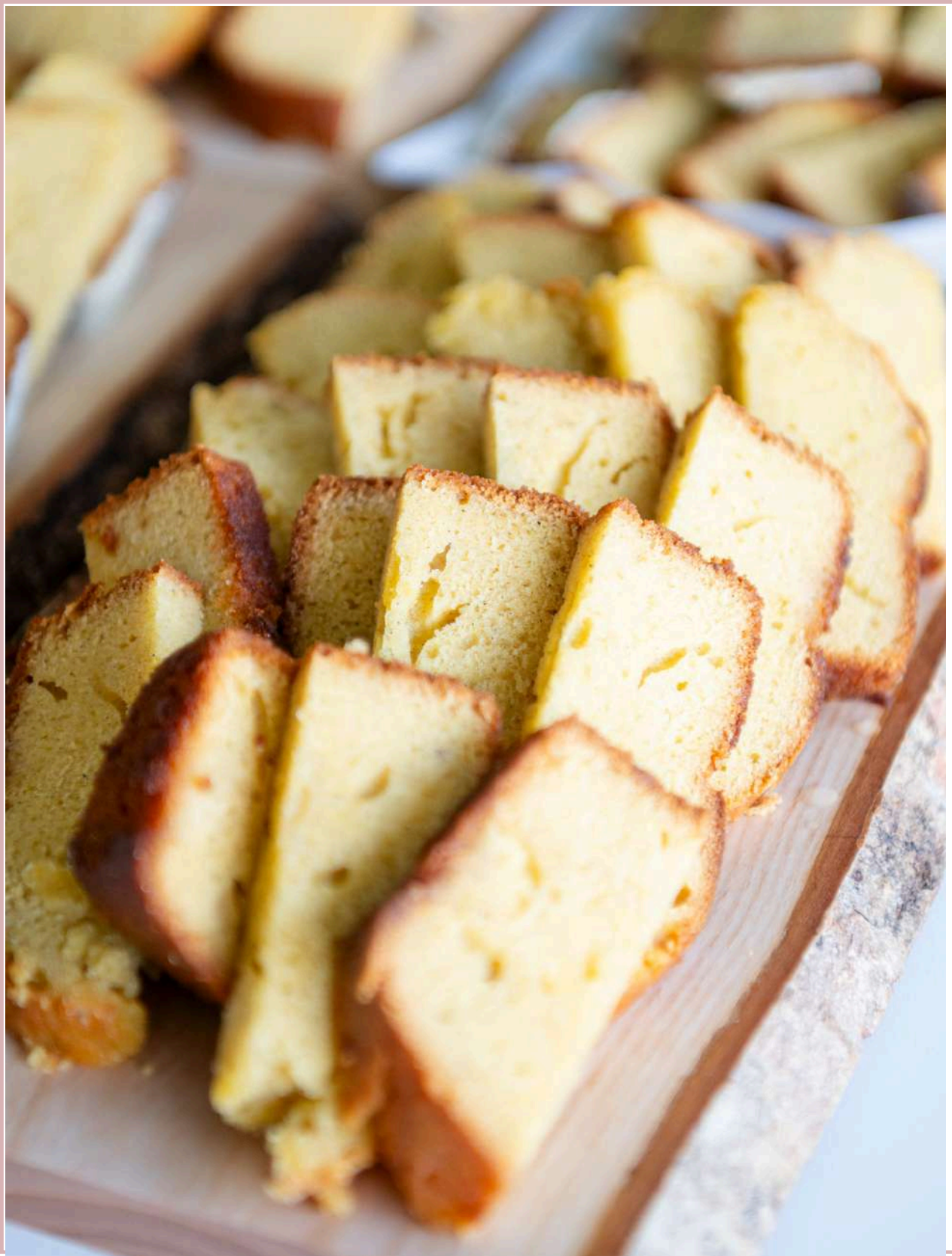
PROCEDIMENTO BAGNA

Per la bagna far bollire acqua, zucchero, succo di limone e cardamomo. Lontano dal fuoco unire il liquore.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



SBRISOLONA

2

Impasto e quantità per 1 kg di farina

Petra 5	350	g
Petra 3400	190	g
Farina di mandorle	100	g
Farina di nocciole	80	g
Baking	5	g
Sale	3	g
Zucchero di canna	80	g
Zucchero	150	g
Pasta limone candita	50	g
Scorza di limone	2	g
Tuorlo	80	g
Burro	300	g
Nocciole intere	80	g
Resa ricetta in pz: 5 sbrisolone da 300 g circa		



PROCEDIMENTO IMPASTO

Unire Petra 5 e Petra 3400 ,gli zuccheri, il sale e il baking, la pasta di limone candita e la scorza di limone e miscelare leggermente; aggiungere il burro freddo (a 4°) tagliato a cubetti piccoli e il tuorlo procedendo alla sabbia tura fino ad ottenere una consistenza granulosa. inserire poi le nocciole precedentemente tostate e spezzettate e amalgamare appena.

FORMATURA

Disporre in cerchi imburrati di diametro 16-18 cm e compattare l'impasto all'interno del cerchio senza pressare in modo eccessivo;

COTTURA

Cuocere in forno ventilato a 160° per circa 25-30 minuti o fino a completa cottura.

CONSERVAZIONE

E' possibile conservare il composto in due modi: quando ancora crudo si può mettere in congelatore oppure una volta cotta la sbrisolona è possibile mantenerla a temperatura ambiente coperta per circa un mese.



RUGBROD

3

Impasto e quantità per 1 kg di farina

Farina Petra 0106hp	1.300	g
Lievito madre di Petra	600	g
Acqua a 50°	900	g
Sale	20	g
Baking	8	g
Totale impasto	2828	g
Resa ricetta in pz: 3 pani da 930 g (peso a crudo) cotti		



PROCEDIMENTO ESECUZIONE

LIEVITO MADRE LIQUIDO Nel tardo pomeriggio del giorno precedente la produzione rinfrescare 200g di lievito madre vivo di grano tenero gestito in crema con 200 g di petra® 115 (segale) e 200 g di acqua, regolando la temperatura dell'acqua in modo da avere una temperatura finale del lievito madre rinfrescato di 25/26°C circa. Terminato il rinfresco lasciare il lievito a temperatura ambiente di 25°C per 1 ora circa poi metterlo a maturare in frigo sino alla mattina successiva. Il lievito è pronto per l'utilizzo quando arriva a raddoppiare di volume.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Disporre tutti gli ingredienti "secchi" in planetaria (farina, sale e baking) e mescolare per uniformare il tutto; aggiungere poi il lievito madre maturo e l'acqua e impastare usando la foglia sino a ottenere una massa cremosa e omogenea.

GESTIONE LIEVITAZIONE

Una volta terminato, trasferire l'impasto negli stampi per pane in cassetta. Per stampi misura 22x9x8 cm o 20x10x10 cm inserire 930g circa di impasto. coprire gli stampi col proprio coperchio in modo che l'impasto non prenda aria e mettere a lievitare a temperatura di 26/27°C sino a quando l'impasto arriva ad aumentare di volume del 50% rispetto al volume iniziale (impiega 4/5 ore circa) poi procedere alla cottura.

COTTURA

Si può cuocere sia in forno statico oppure in forno a convezione. La temperatura consigliata è di 200°C per circa 40/45 minuti. Se si utilizzano stampi per pani in cassetta con coperchio lasciare il coperchio chiuso solo per i primi 10 minuti di cottura poi levarlo per far cuocere e asciugare bene il pane. Quando il pane è cotto levarlo subito dallo stampo e metterlo a raffreddare su griglie.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



GALLETTE DE ROIS

4

QUANTITA' PER 1 KG DI FARINA

PASTELLO

Petra 6390	1.300	g
Acqua	350	g
Panna	300	g
Burro da impastare	150	g
Sale	25	g
Zucchero	30	g
Tuorlo	50	g

LAMINAZIONE

Burro da incasso	1000	g
------------------	------	---

FRANGIPANE

Petra 5	50	g
Zucchero a velo	150	g
Farina di mandorle	150	g
Uova	180	g
Sale	2	g
Crema pasticcera	200	g
Burro	150	g
Buccia d'arancia grattugiata		



PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti del pastello fino ad amalgamarli, mantenendo una struttura grezza. coprire il pastello con della pellicola e lasciarlo riposare una notte in frigo.

LAMINAZIONE

Il giorno successivo procedere all'incasso del burro dando le pieghe (3 da 3 oppure 2 da 3 e 2 da 4), rispettando un tempo di riposo di almeno 1 ora tra una piega e l'altra. Una volta terminate le pieghe l'impasto si può congelare per un successivo utilizzo oppure usare immediatamente per le produzioni dolci nelle quali occorre.

FRANGIPANE

Rendere il burro in crema intorno ai 12° e montarlo con lo zucchero a velo. Una volta spumoso, unire a filo le uova ed infine la crema pasticcera e le polveri.

MONTAGGIO FINALE

Con la pasta sfoglia già tirata a 2,5mm ricavare dei dischi da 25cm circa di diametro, e restando ad almeno 4/5 cm dal bordo esterno, dressare con una sacca a poche il ripieno formando un disco concentrico alto circa 1,5cm. Pennellare la parte scoperta di pasta sfoglia con del tuorlo d'uovo e ricoprire con un altro disco di pasta, sigillando per bene il bordo in modo da contenere perfettamente il ripieno. Raffreddare le gallette, poi capovolgere la teglia e pennellare con il tuorlo d'uovo. Decorare con un coltellino effettuando delle leggere incisioni sulla pasta e procedere alla cottura a 180° per circa 30 min con valvola chiusa. Poi terminare la cottura per altri 10 minuti con la valvola con una teglia sopra il prodotto per limitarne lo sviluppo.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



GROISSANT FRANCESE

5

QUANTITA' PER 1 KG DI FARINA

IMPASTO TOTALE

Petra 0101HP	1.000	g
Lievito fresco	40	g
Acqua	300	g
Latte	250	g
Sale	20	g
Zucchero	120	g
Burro	100	g

BURRO DA INCASSO

Burro da incasso	500	g
------------------	-----	---

Resa ricetta in pz: 33 PZ DA 70 grammi



PROCEDIMENTO IMPASTO

In una impastatrice spirale oppure in planetaria con uso del gancio impastare a bassa velocità la farina, il lievito di birra, latte, acqua e metà dello zucchero fino a formare la maglia glutinica. aggiungere poi il sale, lo zucchero e infine il burro continuando a impastare a bassa velocità fino a ottenere una massa liscia e omogenea.

GESTIONE IMPASTO

Una volta impastato, lasciare riposare il pastello a temperatura ambiente di 22/24°C per 20 minuti poi spostarlo in frigo e lasciarlo lievitare tutta la notte.

INCASSO E SFOGLIATURA

Il giorno successivo procedere all'incasso del burro dando 3 pieghe da 3, avendo cura di far riposare la pasta per almeno un'ora tra una piega e l'altra. terminate le pieghe dare ancora qualche ora di riposo alla pasta, mantenendola in frigo, poi procedere alla formatura dei croissant.

GESTIONE LIEVITAZIONE

Terminate le pieghe dare ancora qualche ora di riposo alla pasta, mantenendola in frigo, poi procedere alla formatura dei croissant. finita la formatura abbattere i croissant a temperatura negativa. disporre i croissant con gelati in teglia e mettere a lievitare in cella di lievitazione a 25/26°C per 4 ore oppure a temperatura di 17/18°C per una notte.

COTTURA

La cottura si può realizzare sia in forno rotor, sia in forno statico, sia in forno a convezione. la temperatura consigliata è 165°C, da regolare in base alle caratteristiche del proprio forno.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



FROLLINO BONSEMI'

6

Impasto e quantità x 1 kg di farina

Farina Petra3220	1.000	g
Burro	350	g
Zucchero a velo	280	g
Sale	4	g
Baking	8	g
Uova	120	g

PROCEDIMENTO IMPASTO

Preparare il burro in consistenza "pomata" in impastatrice planetaria con utilizzo della foglia, emulsionare, burro, zucchero a velo, sale. Unire la farina con il baking e le uova. Estrarre l'impasto dalla planetaria, coprirlo con pellicola e metterlo a riposare in frigo per qualche ora prima di stendere. Una volta che l'impasto ha riposato al freddo, procedere con la stesura a mattarello o con macchina sfogliatrice formare i biscotti, poi disporli in teglia e procedere con la cottura.

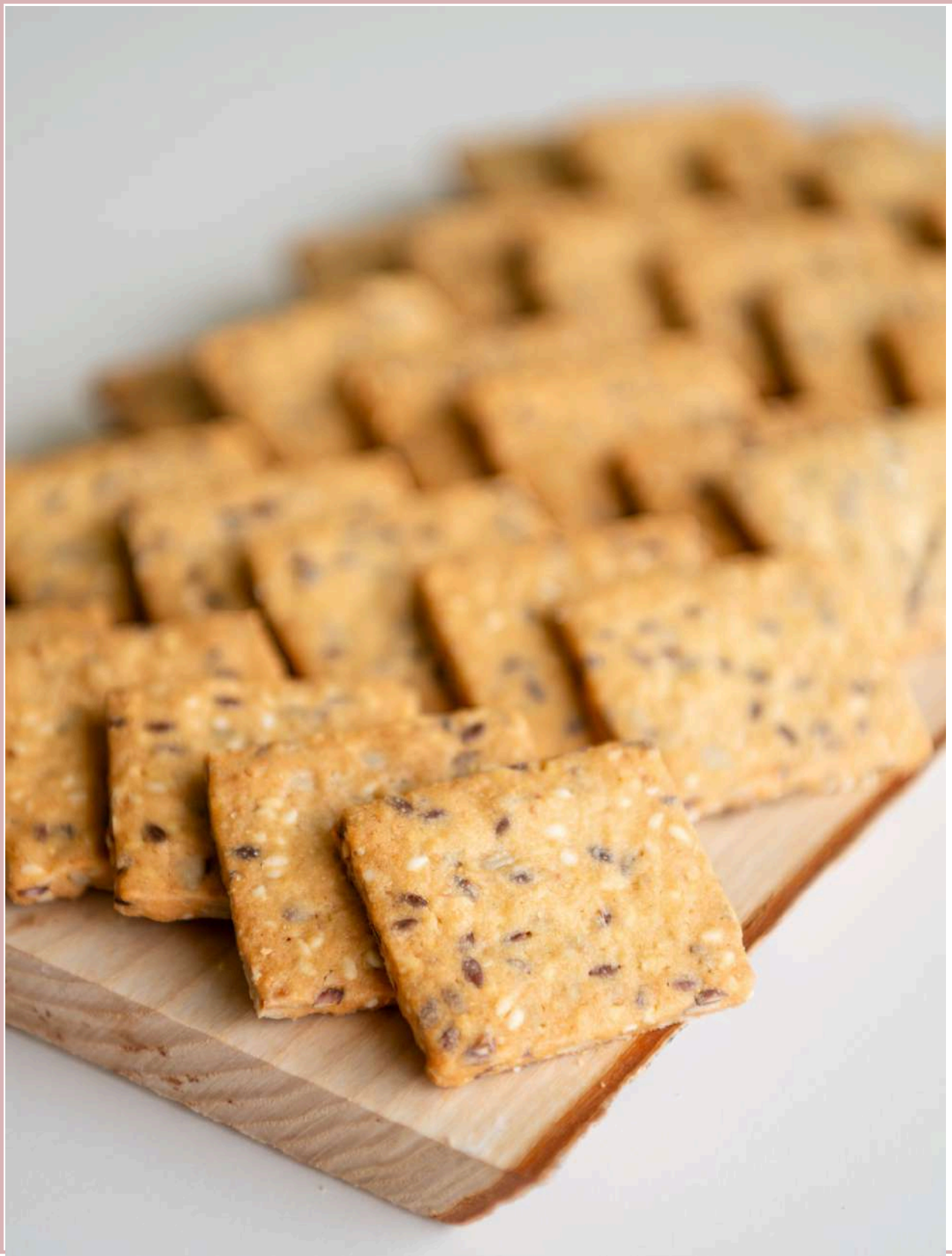
COTTURA

La cottura si può realizzare sia in forno rotor, sia in forno statico, sia in forno a convezione. La temperatura di cottura consigliata è 155/160°C, da regolare a seconda delle caratteristiche del proprio forno.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



FROLLINO NO WASTE 5

7

Impasto e quantità x 1 kg di farina

Farina Petra 5	650	g
Burro	420	g
Zucchero a velo	260	g
Sale	6	g
Baking	12	g
Uova	200	g
Polvere di recupero da venerazione	500	g
Gocce di cioccolato	200	g
Pasta di arancia	80	g

PROCEDIMENTO IMPASTO

Lasciare essiccare il prodotto lievitato completamente, asciugandolo in forno a 50°C. Ammorbidire il burro a 16-18° e lavorarlo con foglia insieme al sale, allo zucchero, alla pasta e alla buccia di arancia. Unire le uova a filo a temperatura ambiente, e incorporare le polveri miscelate insieme e le gocce di cioccolato.

LAVORAZIONE CILINDRI

Lasciar riposare la pasta in frigorifero 4 ore e lavorarla.

TAGLIO

Ricavare dei cilindri da 400 g per 40 cm di lunghezza circa. Lasciar solidificare in frigorifero per un paio d'ore. Ricavare dei sablé da circa 1 cm.

COTTURA

La cottura si può realizzare sia in forno rotor, sia in forno statico, sia in forno a convezione. La temperatura di cottura consigliata è 155/160°C.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



FROLLINO

8

Impasto e quantità x 1 kg di farina

Farina Petra 0103HP	1.000	g
Burro	480	g
Zucchero a velo	200	g
Sale	9	g
Baking	10	g
Uova	220	g
Zucchero muscovado	170	g
Fecola	40	g

PROCEDIMENTO IMPASTO

Preparare il burro in consistenza “pomata”, in impastatrice planetaria con utilizzo della foglia emulsionare, burro, zucchero a velo, sale. unire la fecola, la farina e il baking precedentemente miscelati e le uova. Estrarre l'impasto dalla planetaria, coprirlo con pellicola e metterlo a riposare in frigo per qualche ora prima di stendere. Una volta che l'impasto ha riposato al freddo, procedere con la stesura a mattarello o con macchina sfogliatrice formare i biscotti, poi disporli in teglia e procedere con la cottura.

COTTURA

La cottura si può realizzare sia in forno rotor, sia in forno statico, sia in forno a convezione. La temperatura di cottura consigliata è 155/160°C, da regolare a seconda delle caratteristiche del proprio forno.



PANBRIOCHE

8

Impasto e quantità x 1 kg di farina

Farina Petra 1	600	g
Farina Petra 3	400	
Burro	300	g
Zucchero	100	g
Sale	20	g
Latte	200	g
Uova	400	g
Lievito compresso	10	g
Lievito madre solido	150	g
Resa ricetta in pz: circa 7 panbrioche da 300 gr		

PROCEDIMENTO IMPASTO

Inserire in impastatrice la farina, le uova, il latte ed i lieviti e far incordare. Aggiungere poi in due mandate lo zucchero miscelato con il sale; terminare infine con il burro e lavorare fino ad ottenere una massa omogenea e liscia

GESTIONE LIEVITAZIONE

Porre l'impasto in mastello e lasciar riposare un'ora a temperatura ambiente e poi riporre in frigo. il giorno dopo formare le palline del peso desiderato e lasciar lievitare finì al raddoppio del volume.

COTTURA

Ricavare dei cilindri da 400 g per 40 cm di lunghezza circa. Lasciar solidificare in frigorifero per un paio d'ore. Ricavare dei sablé da circa 1 cm.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI

BURRO BLOCCO KG 10 (2,5KGX4) PREMIUM BUTTER (TEDESCO)
BUI10UEL303

BURRO CHIARIFICATO KG. 7 CONC 99,8% FLECHARD (FRANCESE)
FLS101745354

FECOLA DI PATATE/25 KG 25 B0120080

FRASCHERI PANNA ANIMALE 35% ROSSA UHT LT 1 FRA20127

FRASCHERI LATTE INTERO UHT LT 1 FRA1038

LIEVITO FRESCO COMPRESSO ITALIANO ROSSO (ZEUS) KG2,5
PIAB099882

LIEVITO PASTICCERIA VIGOR BAKING KG 1 IR01101070497

MISTO UOVO PAST. ALL. TERRA C.ITALIA KG. 1 G1630025

OPERA 1° CANDITI PASTA SCORZONE ARANCIA NAVEL KG 3 NETTO
B1750PFRV017

PETRA 0103 HP MISCELA FARINA GRANO TENERO TIPO 00 KG 10
PTRPX100103HP

PETRA 0106 HP AGRICOLA DA KG. 10 BI100106HP

PETRA N. 1 FARINA GRANO TENERO TIPO 1 KG 12,5 PTRPE12001

PETRA N. 3 HP FARINA GRANO TENERO TIPO 2 KG. 12,5 PTRPE12003HP

PETRA 3220 DA KG. 2,5 BONSEMI PTRPV103220

PETRA 3400 DA KG.10 PV103400

PONTHIER POLPA LIMONE GIALLO DI SICILIA KG. 1 E21100303

PONTHIER SCORZA LIMONE GIALLO GR. 500 E21102170

SACCAROSIO VAGLIATO FINE INFUNDO KG 20 G2335103

TUORLO D'UOVO PAST. ALL. TERRA C.ITALIA KG 1 G1630015

ZUCCHERO VELO IMPALPABILE KG. 5 G2340005



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

