

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



2 MARZO 2026

CON **RICCARDO MAGNI**

LA PASTIGGERIA IN GELATERIA
SECONDO RICCARDO MAGNI



INDICE

1 TORTA MEDITERRANEA

COMPOSIZIONE:

A-FROLLINO RICOMPOSTO ALLA MACADAMIA

B-CUORE CAFFE' E CACAO

C-GELATO ALLA MACADAMIA

D-SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA TAHITI E LIMONE

E- GLASSA CIOCCOLATO GOLD E CARMELLO AL BURRO SALATO

F- MERINGA AL CAFFE'

2 TORTA CAFFE' BIANCO-MANDARINO

COMPOSIZIONE:

A-DAQUOISE MANDORLA E PINOLI

B-GELATO ALLA CREMA DI PARMA

C-SEMIFREDDO AL CAFFE' BIANCO

D- MERINGA AL MANDARINO

F-GLASSA BIANCA CROCK

G- VARIEGATO MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI



TORTA MEDITERRANEA

1

A-FROLLINO RICOMPOSTO ALLA MACADAMIA

Crumble frolla	555	g
Cioccolato bianco	160	g
Zucchero di canna	25	g
Pasta macadamia	160	g
Feulletine	50	g
Sale	2	g

Unire gli ingredienti al cioccolato fuso.

B-CUORE CACAO E CAFFE'

Acqua	455	g
Base Gelée	90	g
Destrosio	65	g
Zucchero semolato	40	g
Zucchero d'uva	210	g
Pasta caffè del nonno Giubileo	60	g
Cioccolato mix Giubileo	80	g

Scaldare l'acqua a 50°. Unire la base gelée e il cioccolato mix. Unire i restanti ingredienti e mixare.



C-GELATO ALLA MACADAMIA

Acqua	380	g
Zucchero semolato	105	g
Destrosio	25	g
Base bianca dolce asporto	170	g
Panna	210	g
Pasta macadamia	110	g

Mixare gli ingredienti, tranne la panna, a temperatura ambiente; raffreddare in frigorifero a 4°C (o lasciar riposare almeno 15 minuti), inserire la panna fredda, emulsionare delicatamente per qualche secondo. Mantecare.

D-SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA TAHITI E LIMONE

Panna	750	g
Zucchero Semolato	60	g
Semifreddo perfetto	140	g
Pasta vaniglia Tahiti La Preferita	50	g
Zest di limone	5	g

Mixare tutti gli ingredienti insieme. Montare in planetaria fredda.



E-GLASSA CIOCCOLATO GOLD E CARMELLO AL BURRO SALATO

Glassa di Fusto caramello al burro salato	400	g
Panna	350	g
Cioccolato gold	625	g
Gelatina in polvere	10	g
Acqua	40	g
Glucosio in pasta	75	g
Zucchero d'uva	50	g

Reidratare la gelatina nell'acqua. Unire la panna al glucosio, zucchero d'uva e scaldare a 50°C. Unire il cioccolato fuso e la gelatina sciolta in microonde e mixare. Unire la glassa caramello al burro salato e mixare. Utilizzare a 40°C su dolce abbattuto.

F-MERINGA AL CAFFE'

Acqua	180	g
Pasta caffè del nonno	50	g
Base meringa	45	g
Zucchero Semolato	225	g
Caffè macinato	3	g

Unire e mixare tutti gli ingredienti, scaldare in microonde a 50°C miscelando di tanto in tanto. Montare in planetaria.



TORTA CAFFE' - MANDARINO

2

A-DAQUOISE MANDORLA E PINOLI

Acqua	615	g
Base meringa	275	g
Zucchero	90	g
Polvere di mandorla	410	g
Zucchero	490	g
Farina debole	140	g

Mixare la base meringa con l'acqua e montare in planetaria, inserendo lo zucchero quando l'albume è ben sviluppato. Miscelare gli altri ingredienti e aggiungerli delicatamente alla montata. Stendere su una teglia con silpat, distribuire i pinoli. Spolverare con zucchero a velo. Cottura a 170°C per 18-20 minuti.

B-GELATO ALLA CREMA DI PARMA

Acqua temperatura ambiente	290	g
Tuorlo pastorizzato	60	g
Base bianca Dolce asporto	160	g
Zucchero semolato	80	g
Pasta Crema di Parma	110	g
Panna fredda	300	g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti tranne la panna. Aggiungere la panna e mixare nuovamente. Raffreddare in frigorifero fino a raggiungere i +4°C (per il tempo necessario). Montare in planetaria fino a consistenza desiderata avendo cura di utilizzare una scodella ben fredda.



C-SEMIFREDDO AL CAFFÈ' BIANCO

Panna	730	g
Zucchero semolato	20	g
Semifreddo perfetto	140	g
Pasta caffè bianco (mixata)	110	g

Mixare tutti gli ingredienti e montare in planetaria

D-MERINGA AL MANDARINO

Succo di Mandarino tardivo	400	g
Base meringa	90	g
Zucchero semolato	510	g

Unire e mixare tutti gli ingredienti. Scaldare in microonde a 50° miscelando di tanto in tanto e montare in planetaria. Il montaggio finale va fatto mettendo i prodotti in questo ordine:

- Daquoise Mandorla e pinoli
- Gelato alla crema di Parma
- Variegato Mandarino tardivo di ciaculli
- Semifreddo al caffè bianco
- Meringa al mandarino

Infine uniformare la Glassa Bianca Crock con una marisa, scaldare in microonde a 31-32 gradi. Glassare la torta abbattuta.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



2 MARZO 2026

CON **EMANUELE DI BIASE**

LE PROPOSTE VEGAN DI DI BIASE: TRA
GELATI, SEMIFREDDI E GUSTI VEGANI



INDICE

1 GELATO CAFFE', DUBAI MONELLA E MANDORLE PRALINATE

2 CROCCANTINO AL RUM, AMARENA E COPERTURA POP CORN

3 TORTA DI MELE SPEZIATA

4 NOCE, LIQUIRIZIA, VARIEGATO LIMONE E LIME

5 TORTA

COMPOSIZIONE:

A-SORBETTO LAMPONE E ARONIA

B-SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

C-PAN DI SPAGNA

D-MONELLA VEGAN CON LAMPONE

F-GLASSA NERA

G-VARIEGATO MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

6 STECCO

COMPOSIZIONE:

A-SORBETTO MANGO PASSION FRUIT

B-SEMIFREDDO COCCO LIME

C- COPERTURA FONDENTE E COCCO



GELATO CAFFÈ' DUBAI, MONELLA E MANDORLE

1

Acqua	2.500	g
Caffè estratto	200	g
Base pure vegan	1300	g
Pasta caffè del nonno Giubileo	250	g
Panna vegan	100	g

Procedimento:

Mixare la base con l'Acqua a 80°C. Far riposare 10 minuti. Aggiungere la pasta, il caffè e la panna vegan e mixare nuovamente. Mantecare.

Variegatura:

- Sfoglie di cioccolato fondente
- Dubai Monella

Finitura e decorazione

- Chicchi di caffè al cioccolato con colorante oro
- Decorì cioccolato con schizzi gialli e verdi

GROCCANTINO AL RUM, AMARENA E POP CORN

2

Acqua	2.060	g
Base pure vegan	1300	g
Pasta croccantino al rum	360	g
Panna vegan	280	g

Procedimento:

Mixare la base con l'Acqua a 80°C. Far riposare 10 minuti. Aggiungere la pasta e la panna vegan e mixare nuovamente. Mantecare.

Variegatura:

- Variegato amarena
- Copertura mais Pop Corn caramellato

Finitura e decorazione

- Sfoglie cioccolato fondente con Grancrock



TORTA DI MELE SPEZIATA

3

Acqua	2.700	g
Base pure vegan	1300	g
Pasta torta di mele	200	g
Panna vegan	100	g

Procedimento:

Mixare la base con l'Acqua a 80°C. Far riposare 10 minuti. Aggiungere la pasta, la panna vegan e mixare nuovamente. Mantecare.

Variegatura:

·Variegato Speculoos miscelato con sfoglia vegan

Finitura e decorazione

- Granella pralinata
- Nocciole caramellate oro
- Topping Caramello
- Sfoglia caramellata
- Decorazioni Mela di cioccolato

NOCE, LIQUIRIZIA E VARIEGATO LIMONE E LIME

4

Acqua	2.280	g
Base pure vegan	1300	g
Pasta noce di Sorrento	360	g
Pasta liquirizia anice stellato Giubileo	60	g

Procedimento:

Mixare la base con l'Acqua a 80°C. Far riposare 10 minuti. Aggiungere le paste e mixare nuovamente. Mantecare.

Variegatura:

·Variegato limone, lime e bergamotto

Finitura e decorazione

- Noci e fette di limone essicato



TORTA

5

A-SORBETTO LAMPONE E ARONIA

Acqua	210	g
Succo di Aronia	150	g
Purea di lamponi 100%	350	g
Saccarosio	60	g
Destrosio	30	g
Base Dolce asporto frutta	200	g

Mixare l'acqua con il succo, gli zuccheri e la base dolce asporto. Aggiungere la purea di lampone. Mixare. Lasciar riposare 10 minuti e mantecare.

B- SEMIFREDDO ALLA MANDORLA

Panna vegan	555	g
Acqua	120	g
Semifreddo vegan	150	g
Saccarosio	60	g
Destrosio	25	g
Pasta mandorla	90	g

Mixare l'acqua fredda, la panna vegan, la base e gli zuccheri. Montare in planetaria e aggiungere la pasta mandorla a fine montata.

Per il montaggio finale mettere i prodotti in questo ordine:

- Pan di spagna
- Monella vegan con lampone
- Sorbetto Lampone e Aronia
- Semifreddo alla mandorla

Infine scaldare a 30° gradi in microonde, mixare e glassare la torta abbattuta con Glassa nera.



STEGGO

6

A-SORBETTO MANGO PASSION FRUIT

Acqua	240	g
Polpa mango	400	g
Succo di passion fruit concentrato	100	g
Saccarosio	60	g
Destrosio	20	g
Base Dolce asporto frutta	180	g

Mixare l'acqua con il succo, gli zuccheri e la base dolce asporto. Aggiungere la purea di mango. Mixare. Lasciar riposare 10 minuti e mantecare.

B- SEMIFREDDO COCCO LIME

Panna vegan	580	g
Purea di cocco	150	g
Semifreddo vegan	160	g
Pasta cocco Giubileo	90	g
Destrosio	15	g
Zest lime	2	g

Mixare tutti gli elementi e montare in planetaria.



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI

B0730018 LA PREFERITA PASTA MACADAMIA KG.2,5
G2240101 COMPRITAL MATERIA PRIMA ZUCCHERO D'UVA KG 1,3X12
GBP020 COMPRITAL PASTA GIUBILEO CAFFE' DEL NONNO KG. 3
GBC100 COMPRITAL PRONTO GIUBILEO CIOCCOLATO MIX KG. 1,5
B0210503 COMPRITAL BASE BIANCA DOLCE ASPORTO KG 2,5
B0210417 COMPRITAL BASE SEMIFREDDO PERFETTO KG 2
B0730063 LA PREFERITA PASTA VANIGLIA TAHITI KG 1
B0250346 COMPRITAL LA GLASSA DI FUSTO AL CARAMELLO SALATO KG 3.3
B0260005A COMPRITAL BASE MERINGA KG. 1
FRA20127 FRASCHERI PANNA ANIMALE 35% ROSSA UHT LT 1
G1630020 TUORLO D'UOVO "SUPER GIALLO" PAST. ALL.TERRA C.ITALIA KG. 1
B0730060 LA PREFERITA PASTA CREMA DI PARMA KG 3.5
B0730118 LA PREFERITA PASTA CAFFE' BIANCO KG. 3,25
E21100371 PONTHER POLPA MANDARINO KG.1
GRA7015722 LINEA PASTICCERIA - FARINA G. TEN. 00 FROLLA KG 15
F0110041 FARINA MANDORLE PELATE KG. 1
B0210501 COMPRITAL BASE VEGANA PURE VEGAN P.G. KG 1,3
B0210502 COMPRITAL BASE VEGANA PURE VEGAN P.Z. (PASTE ZUCCH) KG 1,3
MAS10269956 PATI WHIP MULTI USE LT.1
D15B540101 CHICCHI CAFFE' KG.2
B0745008 LA PREFERITA DECORAZIONE MANDORLE PRALINATE KG.1,5
B0230043 COMPRITAL PASTA CROCCANTINO RHUM KG. 3
B0245045 COMPRITAL VARIEGATO AMARENA PREMIUM KG. 3,5
B0730017A LA PREFERITA DECORAZIONE GRANCROK NOCCIOLA KG.2
B0230123A COMPRITAL PASTA TORTA DI MELE KG. 3
B0245199 COMPRITAL VARIEGATO SPECULOOS KG. 3
B0745009 LA PREFERITA DECORAZIONE NOCCIOLE CARAMELLATE KG.1,5
B0260055 COMPRITAL TOPPING CARAMELLO PZ. 1
B0730117 LA PREFERITA PASTA NOCE DI SORRENTO KG 3
GBP545 COMPRITAL PASTA GIUBILEO LIQUIRIZIA ANICE STELLATO KG. 2,5
B0245265 COMPRITAL VARIEGATO LIMONE LIME E BERGAMOTTO KG. 3
F0110002A NOCI A META' TIPO A CILE LIGHT 80% MACCHINA KG. 1
230084A COMPRITAL VARIEGATO MONELLA FONDENTE CON LAMPONE KG. 3



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI

B0210947 COMPRITAL BASE FRUTTA DOLCE ASPORTO KG.2,5

B0210415 COMPRITAL BASE SEMIFREDDO VEGAN KG 1

E1530630 ROGELFRUT PUREA VASC. LATTE DI COCCO KG.6 (6X1)

B0240041 COMPRITAL PASTA PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO KG.3

B0210051 COMPRITAL BASE GELEE +4 (EX EVULCREAM) KG. 1

B0210046 COMPRITAL BASE CREMA PASTICCERA (CUSTARD CREAM) KG. 1

GBP405 COMPRITAL PASTA GIUBILEO PISTACCHIO DOP BRONTE KG. 2,5

B0730052 LA PREFERITA PASTA 1957 PISTACCHIO PURO 100% KG.2.5

B0250361 COMPRITAL LA GLASSA DI FUSTO NEUTRA KG 3.3

B0260055 COMPRITAL TOPPING CARAMELLO PZ. 1

B0250367 COMPRITAL LA GLASSA DI FUSTO NERA KG 3.

E21100135 PONTHER POLPA LAMPONE SERBIA 100% KG.1



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

