

infundo

DOLCE ARMONIA



IL POTERE DELLO ZUCCHERO NEL BILANCIAMENTO DI FROLLE E LIEVITATI

Le ricette del Maestro Pierluigi Sapiente.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

infundo
DOLCE ARMONIA

ZUCCHERI A CONFRONTO: UNA RICETTA TANTE VARIANTI

SABLÉ

CON ZUCCHERO INFUNDO IMPALPABILE

INGREDIENTI

290 g Burro freddo a cubetti	27,66%
484 g Farina Debole	46,10%
77 g Tuorlo d'uovo	7,38%
2 g Sale	0,23%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%
194 g INFUNDO IMPALPABILE	18,44%
1.050g TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA: 165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

CON ZUCCHERO INFUNDO CARAFIN

INGREDIENTI

290 g Burro freddo a cubetti	27,66%
484 g Farina Debole	46,10%
77 g Tuorlo d'uovo	7,38%
2 g Sale	0,23%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%
194 g INFUNDO CARAFIN	18,44%
1.050g TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA : 165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

CON ZUCCHERO INFUNDO NOSTRANO

INGREDIENTI

278 g Burro freddo a cubetti	26,47%
463 g Farina Debole	44,11%

119 g Tuorlo d'uovo	11,38%
2 g Sale	0,22%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%

185 g INFUNDO NOSTRANO	17,64%
1.050g TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA :165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

CON ZUCCHERO INFUNDO VAGLIATO FINE

INGREDIENTI

278 g Burro freddo a cubetti	26,47%
463 g Farina Debole	44,11%

119 g Tuorlo d'uovo	11,38%
2 g Sale	0,22%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%

185 g INFUNDO VAGLIATO FINE	17,64%
1.050 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA :165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

CON ZUCCHERO INFUNDO VAGLIATO MEDIO

INGREDIENTI

278 g Burro freddo a cubetti	26,47%
463 g Farina Debole	44,11%

119 g Tuorlo d'uovo	11,38%
2 g Sale	0,22%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%

185 g INFUNDO VAGLIATO MEDIO	17,64%
1.050 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA :165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

CON ZUCCHERO INFUNDO VAGLIATO GRANDE

INGREDIENTI

278 g Burro freddo a cubetti	26,47%
463 g Farina Debole	44,11%

119 g Tuorlo d'uovo	11,38%
2 g Sale	0,22%
1 g Vaniglia	0,09%
1 g Limone zest fini	0,09%

185 g INFUNDO VAGLIATO GRANDE	17,64%
1.050 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Sabbiare il burro freddo con la farina.
- Aggiungere i restanti ingredienti e impastare giusto il tempo necessario per ottenere una massa omogenea ma non troppo.

COTTURA :165°-185°C forno ventilato 20-25 min | 180-200°C forno statico

SPECIALITÀ INFUNDO: GLI EXTRA

MARITOZZO AL PISTACCHIO E ARANCIA

COMPOSIZIONE

1. Briocche al profumo di arancia
2. Cremoso all'arancia
3. Crema leggera al pistacchio

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto della briocche come da procedimento, cuocere e tagliare.

Farcire con il cremoso all'arancia, terminare con la crema leggera al pistacchio.

INGREDIENTI PER BRIOCHE INFUNDO EXTRA

1.010 g Farina 300w	48,78%
101 g INFUNDO EXTRA TEMPO	4,88%
30 g Lievito Compresso	1,46%
20 g Sale	0,98%
354 g Uova intere	17,07%
253 g acqua	12,20%

101 g INFUNDO EXTRA CRESCITA	4,88%
-------------------------------------	-------

202 g Burro cremoso	9,76%
2.071 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare tutti gli ingredienti divisi come da ricetta.
- Impastare tutto assieme tranne **Infundo Extra Crescita** e il burro cremoso.
- Lasciare impastare per circa 15min in prima velocità, a maglia formata aggiungere **Infundo Extra Crescita**, lasciare formare nuovamente il glutine ed aggiungere il burro in due volte.
- Lasciare impastare bene, a impasto finito metterlo all'interno di un contenitore delle giuste dimensioni e lasciare raddoppiare.
- Una volta raddoppiato formare delle sfere da 40g, arrotolare bene e lasciare lievitare fino al raddoppio.

COTTURA: 165°-185°C forno ventilato 10 min circa. | 180-200°C forno statico

INGREDIENTI PER CREMOSO ALL'ARANCIA

144 g Succo d'arancia	13,75%
144 g Mango in polpa	13,75%
66 g INFUNDO VAGLIATO FINE	6,25%
322 g Uova intere	30,63%
10 g Gelatina in polvere o fogli	0,94%
49 g Acqua fredda	4,69%
236 g Cioccolato bianco	22,50%
79 g Burro di cacao	7,50%
971 G TOTALE	92,5%

PROCEDIMENTO

- Cuocere il succo di arancia, mango, zucchero e uova intere a 85°C
- Aggiungere la gelatina reidratata, unire il cioccolato bianco e il burro di cacao
- Emulsionare bene il tutto e raffreddare in positivo +4°C.

INGREDIENTI PER CREMA LEGGERA AL PISTACCHIO

276 g Latte intero	26,29%
88 g Pasta di pistacchio pura	8,41%
55 g INFUNDO VAGLIATO FINE	5,26%
22 g Amido di mais	2,10%
83 g Tuorlo d'uovo	7,89%
7 g Gelatina in polvere o fogli	0,63%
33 g Acqua fredda	3,15%
442 g Panna Montata	42,06%
44 g INFUNDO VAGLIATO FINE	4,21%
564 G TOTALE	53,7%

PROCEDIMENTO

- Portare a bollore il latte con la pasta di pistacchio
- Mescolare bene assieme **Infundo vagliato fine** con amido di mais e tuorlo d'uovo.
- Cuocere come una crema pasticciera ed emulsionare con la gelatina precedentemente reidratata nella sua acqua
- Colare in una gastronom e raffreddare in positivo
- Montare la panna con lo zucchero e mescolare assieme il tutto.

CONSERVAZIONE

+4°C 3 giorni | **- 20°C** 3/6 mesi.

SPECIALITA' INFUNDO: GLI EXTRA

CAKE CARAFIN E CIOCCOLATO

COMPOSIZIONE

1. Cake Carafin e cioccolato
2. Ganache al caramello e cioccolato
3. Glassa al cioccolato

PROCEDIMENTO

Cuocere il cake, raffreddare in positivo e farcire con la ganache al cioccolato.

Raffreddare nuovamente in positivo e glassare.

INGREDIENTI PER CAKE

483 g Farina 300w	24,10%
81 g Cacao in polvere	4,02%
149 g Olio di semi	7,43%
8 g INFUNDO EXTRA TEMPO	0,40%
443 g INFUNDO CARAFIN	22,09%
149 g Burro cremoso	7,43%
12 g Baking Powder	0,60%
225 g Uova Intere	11,24%
443 g Panna 35% M.G.	22,09%
12 g Sale	0,60%
2.005 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Mixare assieme i primi sei ingredienti, aggiungere i liquidi e il baking powder.
- Emulsionare bene fino ad ottenere una massa omogenea.
- Colare all'interno di uno stampo, per 2/3 del suo volume.
- Raffreddare per almeno 4 ore in positivo e cuocere.

COTTURA: 145°-155°C forno ventilato 45 min circa. | 160-180°C forno statico

INGREDIENTI PER GANACHE AL CIOCCOLATO

331 g Panna	31,51%
33 g Burro	3,13%
94 g Glucosio 42 DE	8,95%
28 g Cacao	2,69%
564 g Cioccolato nero 60%	53,72%
1.050 G TOTALE	100%

PROCEDIMENTO

- Pesare tutti gli ingredienti separatamente.
- In una casseruola, portare a bollore i primi 4 ingredienti.
- Emulsionare con il cioccolato.

INGREDIENTI PER GLASSA ANIDRA AL CIOCCOLATO

636 g Surrogato Fondente	60,61%
255 g Cioccolato fondente 70%	24,24%
66 g Olio di arachidi	6,24%
94 g Gruè di cacao	8,91%
1.050 G TOTALE	100%

CONSERVAZIONE: +18°C 3/4 mesi

PROCEDIMENTO

- Sciogliere il cioccolato con il surrogato.
- Unire l'olio di semi e mescolare bene
- Aggiungere il grue di cacao - utilizzare a 35°C sopra il dolce 0°C

SPECIALITÀ INFUNDO: GLI EXTRA

VENEZIANA ALLA CREMA

COMPOSIZIONE

1. Brioche
2. Crema Pasticcera
3. Zucchero in granella

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto della brioche come da procedimento, prima della cottura inserire un disco di crema congelata. Decorare con uova e zucchero Infundo in granella.

INGREDIENTI PER BRIOCHE

1010 g Farina 300w	48,78%
101 g INFUNDO EXTRA TEMPO	4,88%
30 g Lievito Compresso	1,46%
20 g Sale	0,98 %
354 g Uova Intere	17,07%
253 g Acqua	12,20%
101 g INFUNDO EXTRA CRESCITA	4,88%
202 g Burro Cremoso	9,76 %
2.071 G TOTALE	100%

COTTURA: 165°-185°C forno ventilato 10 min circa. | 180-200°C forno statico

PROCEDIMENTO

- Pesare tutti gli ingredienti divisi come da ricetta. Impastare tutto assieme tranne Infundo Extra Crescita e il burro cremoso.
- Lasciare impastare per circa 15 min in prima velocità, a maglia formata aggiungere Infundo Extra Crescita, lasciare formare nuovamente il glutine ed aggiungere il burro in due volte, lasciare impastare bene.
- A impasto finito metterlo all'interno di un contenitore delle giuste dimensioni e lasciare raddoppiare.
- Una volta raddoppiato formare delle sfere da 40g, arrotolare bene e lasciare lievitare fino al raddoppio.

INGREDIENTI PER CREMA PASTICCIERA DA COTTURA

709 g Latte fresco	67,52%
1 g Scorza di limone	0,07 %
71 g INFUNDO VAGLIATO FINE	6,75 %
71 g INFUNDO VAGLIATO FINE	6,75 %
71 g Tuorlo d'uovo	6,75 %
71 g Misto d'uovo	6,75 %
57 g Amido di mais	5,40 %
1.050 G TOTALE	100%

CONSERVAZIONE: +4°C 3 giorni – 20°C 3/6 mesi.

PROCEDIMENTO

- Portare a bollire il latte con la prima parte di zucchero Infundo Vagliato Fine.
- A Parte mescolare la seconda parte di Infundo Vagliato Fine con le uova e l'amido di mais.
- Portare tutto in cottura sul fuoco a fiamma dolce.
- Mixare a fine cottura con l'aiuto di un mixer a immersione e colare all'interno degli stampi in silicone.

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*

Italia Zuccheri Commerciale S.r.l. Via Mora 56 - 40061 Minerbio (BO)
+39 051 662 2811
commerciale@italiazuccheri.it

www.infundo.it - www.italiazuccheri.it



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

MINETTI
DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Infundo: Il potere dello zucchero nel bilanciamento di frolle e lievitati.
Le ricette del maestro **Pierluigi Sapiente**.

infundo
DOLCE ARMONIA