



Senza Glutine, Senza Lattosio, Senza Compromessi: pasticceria e panificazione inclusive

*Metodi, versatilità e nuove possibilità di
business con la gamma HI-GF*

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

GRISSINO LIQUIDO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	1000 g
Olio di semi	280 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
Sale	20 g
Zucchero	40 g

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 4 minuti. L'impasto può essere personalizzato a piacere, ad esempio con rosmarino o semi di finocchio. Dressare su teglia con sac à poche e bocchetta da 8 mm, spolverare con farina per polenta e infornare.

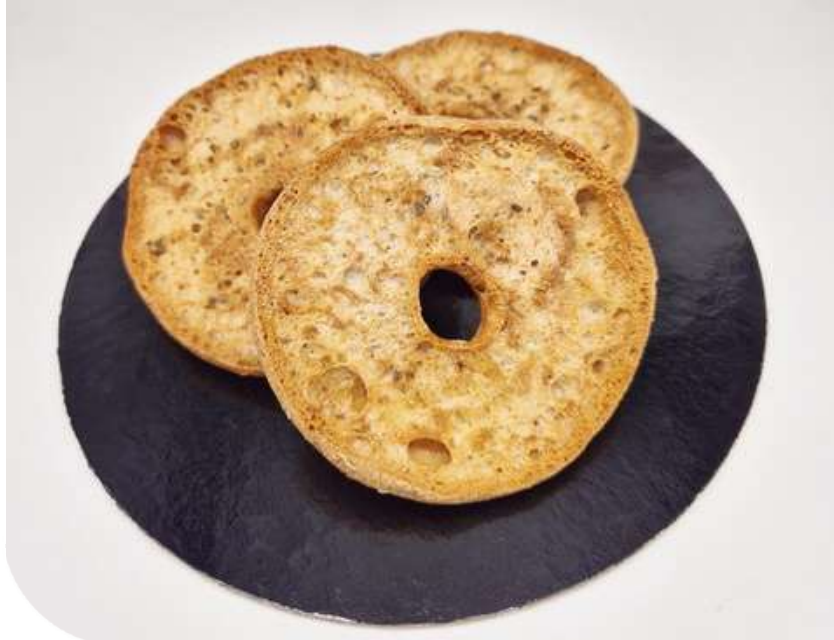
COTTURA

Forno statico: infornare a 200°C, abbassare la temperatura a 170°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: infornare a 180°C, abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.

Se si desidera asciugare ulteriormente i grissini, passarli di nuovo in forno a 90°C fino a ottenere l'essiccazione desiderata.

FRISELLE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	1000 g
Olio di semi	280 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
Sale	20 g
Zucchero	40 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 15/20 minuti.

Stendere quindi l'impasto a uno spessore di 8/10 mm e coppare dei dischi di diametro 8/9 cm, formando il buco interno di circa 2cm per dare la classica forma "tipo ciambella".

Porre in cella di lievitazione a 32/35 gradi con circa l'80% di umidità per 40-45 minuti.

Procedere quindi con la cottura.

COTTURA

Forno statico: infornare a 210°C con valvola e cuocere per circa 10 minuti, quindi aprire la valvola per altri 5 minuti.

Forno ventilato: infornare a 180°C con valvola e cuocere per circa 10 minuti, quindi aprire la valvola per altri 5 minuti.

N.B.: le cotture sono indicative, assicurarsi in ogni caso che il prodotto sia arrivato a doratura completa.

Lasciare intiepidire le friselle, poi tagliarle orizzontalmente, quindi condirle con sale, olio e origano per poi rimetterle in forno per 15 minuti a 175 gradi con valvola aperta o comunque fino a completo essiccamento e doratura.

FOCACCINE E PIZZETTE



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
Prima Natura Gateaux MB	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.

Formare pizzette e focaccine da 60 / 70 g l'una e porle in stampi da 10 cm di diametro.

Per le focaccine: condire con salamoia (proporzioni per la salamoia: 10 parti di olio, 10 di acqua, 1 di sale) e schiacciare con le dita in modo da ottenere 5 o 6 buchi.

Per le pizzette: condire con pomodoro e origano a piacimento.

Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 30 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 250°C per 13 minuti con vapore.

Forno ventilato: cuocere a 230°C per 13 minuti con vapore.

Per le pizzette, con entrambe le tipologie di forno, procedere con una precottura di 10 minuti, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (3 minuti).

DANUBIO



INGREDIENTI

IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE

	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	50 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

RIPIENO

Formaggio spalmabile senza lattosio	175 g
Cime di rapa cotte	300 g
Parmigiano grattugiato	90 g
Pangrattato senza glutine	100 g
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco unto con olio per circa 20 minuti. Formare delle palline da 40 g l'una, inglobare il ripieno, avendo cura di incorporarlo totalmente nell'impasto e in ogni teglia da 22 cm di diametro inserire 13 bocconcini. Porre in cella di lievitazione a 32°C, 80% UR, per 45 minuti. Lucidare con lucidante vegano CSM e cospargere la superficie con semi come decorazione.

RIPIENO

Amalgamare insieme tutti gli ingredienti e formare delle sfere da 10 g da riporre a raffreddare fino all'utilizzo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 20 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 210°C per 20 minuti.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BURGER BUNS



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	50 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g
Magic Glaze	q.b

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.

Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco unto con olio per circa 20 minuti.

Formare delle palline da 80 g l'una, schiacciare leggermente e porre in cella di lievitazione a 32°C, 80% UR, per 45 minuti.

Lucidare i buns con Magic Glaze e cospargere la superficie con semi di sesamo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.

Forno ventilato: cuocere a 220°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.

PANZEROTTI FRITTI



INGREDIENTI

POLENTINO

HI-GF BREAD & MORE 50 g
Acqua calda > 70°C 280 g

IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE 1000 g
Uova 100 g
Latte senza lattosio 420 g
Prima Natura Gateaux MB 80 g
Sale 18 g
Zucchero 80 g
Lievito di birra 50 g

PREPARAZIONE

POLENTINO

In planetaria con frusta amalgamare il polentino ad alta velocità per almeno 5 minuti fino ad ottenere una massa viscosa e omogenea. Far raffreddare.

IMPASTO

In planetaria con gancio impastare tutti gli ingredienti insieme al polentino per 5 minuti a media velocità avendo cura di grattare bene i bordi a metà dell'impastamento.

Far riposare l'impasto sul banco per 10/15 minuti coperto con un telo di plastica.

Abbassare con sfogliatrice ad uno spessore di 4 mm. Coppare con il coppasta diametro 10 cm inserire il ripieno e richiudere a mezza luna avendo cura di sigillare bene la chiusura.

Porre a lievitare a 30° C con umidità 80% per 30 minuti.

COTTURA

Friggere a 170°C fino a doratura desiderata da entrambi i lati.

PASTICCIOTTO



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorli	90 g
Uova	250 g
Strutto	300 g
Zucchero	450 g

CREMA PASTICCERA SENZA GLUTINE

Cream Plus	1000 g
Magic	100 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne tuorli e uova.

Aggiungere i tuorli, le uova e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire l'impasto e porlo in frigorifero una notte.

CREMA PASTICCERA SENZA GLUTINE

In una ciotola versare Cream Plus e Magic e miscelare con frusta. Coprire la crema e lasciarla riposare almeno 10 minuti. Miscelare nuovamente prima dell'utilizzo.

MONTAGGIO

Foderare lo stampo da pasticciotto con la frolla ottenuta, farcire con la crema pasticcera senza glutine, ricoprire con un disco di frolla e porre il pasticciotto in abbattitore fino a completa surgelazione. Infornare il pasticciotto da congelato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 12-15 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 215°C per 12-15 minuti.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BIGNÈ



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	600 g
Uova intere	1150 / 1200 g
Acqua	1000 g
Prima Natura Gateaux MB	400 g
Sale	10 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Mettere l'acqua, il sale, lo zucchero e la Prima Natura Gateaux MB in un pentolino e portare a bollore. Togliere dal fuoco, quindi aggiungere HI-GF BREAD & MORE fino a ottenere un composto asciutto.

Mettere l'impasto in planetaria con foglia e far girare per qualche minuto per abbassare la temperatura. Aggiungere le uova poco alla volta, miscelando a velocità medio-alta fino a completo assorbimento delle uova.

Dressare in teglia bignè del peso desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 195°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: cuocere a 175°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PASTA FROLLA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE *	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorlo	200 g
Prima Natura Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	½ pz
Aromi	q.b.

* IN ALTERNATIVA:

HI-GF BREAD & MORE	800 g
Farina di mandorle	200 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne i tuorli. Aggiungere i tuorli e miscelare fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricoprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora. Una volta tolto dal frigorifero, rilavorare l'impasto per 15-20 secondi, quindi stenderlo allo spessore desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 200°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

Forno ventilato: cuocere a 180°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BANANA CAKE



INGREDIENTI

CAKE

HI-GF CAKE & MUFFIN

	1000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100 g
Uova intere	550 g
Banane	500 g
Succo di limone	q.b.
Cannella	3 g
Vaniglia	4 g
Rum 70%	10 g

INGREDIENTI

DOLCE

Banane	1000 g
Zucchero di canna	q.b.

PREPARAZIONE

CAKE

Frullare le banane con il succo di limone. In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

DOLCE

Sbucciare le banane, tagliarle a metà per il lungo e passarle nel succo di limone. Disporre su un tappetino di silicone lo zucchero di canna e adagiare le mezze banane sopra, una di fianco all'altra. Coppare con un disco di 14 cm alto 4 cm le banane e cuocere all'interno dello stampo in forno ventilato a 170° C per circa 10 minuti. Scambiare l'anello del 14 con uno da 16, avendo cura di lasciare attorno alle banane una corona di 1 cm. Colare il cake, iniziando dal bordo e ricoprire poi le banane fino a 2/3 dell'anello. Infornare a 170°C per circa 30 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 5 minuti. Una volta sformate ricoprire le banane con ulteriore zucchero di canna e caramellare servendosi di un cannello. Con la gelatina neutra spennellare la torta e decorare con zucchero a velo la corona.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PLUMCAKE AL CACAO



INGREDIENTI

HI-GF CAKE & MUFFIN	1000 g
Cacao	80 g
Olio di semi di girasole	450 g
Acqua	200 g
Uova intere	550 / 600 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia montare tutti gli ingredienti a media velocità per 5 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 450 g di impasto in uno stampo da plum cake di dimensione 16,5 x 7 x h 7 cm.

È possibile personalizzare il prodotto aggiungendo delle inclusioni, come gocce di cioccolato (in proporzione pari al 10% del peso dell'impasto) o albicocche semicandite (in proporzione pari al 20% del peso dell'impasto).

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 50 minuti.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per 45-50 minuti.

ROLLÈ



INGREDIENTI

HI-GF SPONGE CAKE

Glucosio
Uova intere

700 g
200 g
900 g

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia con carta da forno di dimensione 60 x 40 cm.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti (a seconda della pezzatura).

Forno ventilato: cuocere a 210°C per circa 7-8 minuti (a seconda della pezzatura).

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

TIRAMISÙ



INGREDIENTI

SAVOIARDI

HI-GF SPONGE CAKE	1000 g
Uova	600 g

CREMA AL MASCARPONE

Cream Plus	500 g
Mascarpone	700 g
Pati Whip Multi-Use	500 g
Zucchero	60 g
Colla di pesce	20/25 g
Pasta zabaione	20 g

BAGNA AL CAFFÈ

Caffè	200 g
Zucchero	50 g

PREPARAZIONE

SAVOIARDI

In planetaria, montare gli ingredienti con frusta alla massima velocità per circa 6 minuti.

Dressare su teglia i savoiardi, spolverare con zucchero a velo e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per 10 minuti circa con valvola chiusa.

Per ottenere un gusto più dolce, è possibile aggiungere 100 g di zucchero a velo a inizio impasto. In questo caso, ridurre i tempi di cottura di circa 1 minuto.

PREPARAZIONE

CREMA AL MASCARPONE

Mettere in ammollo per circa 8 minuti la colla di pesce. Scaldare Cream Plus e unire la colla di pesce dopo averla strizzata. In planetaria con foglia miscelare in prima velocità il mascarpone e accorpare gradualmente Cream Plus con la colla di pesce. Miscelare bene e unire Pati Whip Multi-Use semi-montato a più riprese.

MONTAGGIO

Inzuppare i savoiardi nel caffè e stratificare con abbondante crema al mascarpone. Finire con una spolverata di cacao.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

MONOPORZIONE CACAO, CILIEGIA E LAMPONE



INGREDIENTI

PASTA FROLLA AL CACAO

HI-GF BREAD & MORE	800 g
Cacao amaro	200 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorli	200 g
Prima Natura Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	mezzo
Aromi	q.b.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

HI-GF SPONGE CAKE	700 g
Cacao	50 g
Glucosio	200 g
Uova intere	950 g
Acqua	50 g

GELÉE ALLA CILIEGIA E LAMPONE

Composta di ciliegie	400 g
Composta di lamponi	100 g
Gelatina reidratata	20 g
Zucchero	100 g

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Patì Whip Multi-Use	2000 g
Cioccolato bianco	300 g
Gelatina reidratata	30 g

Glucosio da spennellare a 40 °C	q.b.
Bagna alla ciliegia	q.b.
Lamponi semicanditi	q.b.

Patì Whip Multi-Use	1000 g
---------------------	--------

PREPARAZIONE

PASTA FROLLA AL CACAO

In planetaria con gancio amalgamare tutti gli ingredienti a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Una volta amalgamato, disporre su teglia e portare in frigo per circa 2 ore. Successivamente stampare un rettangolo di 30x40cm. Cuocere:

Forno statico: cuocere a 190°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 180°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per circa 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri. Versare 600g di impasto in una teglia 60x40cm foderare con carta da forno, quindi infornare.

Forno statico: cuocere a 210°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

Forno ventilato: cuocere a 200°C per circa 10 minuti con valvola chiusa.

GELÉE ALLA CILIEGIA E LAMPONE

In un pentolino pesare le 2 composte e lo zucchero e portare a bollore aggiungere la gelatina reidratata e riportare a bollore. Versare in una caraffa e con frullatore ad immersione, frullare e poi coprire con pellicola a contatto.

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

In un pentolino portare a 80°C la panna. Nel frattempo pesare il cioccolato e la gelatina in una caraffa. Arrivata a temperatura la panna, versare nella caraffa e frullare con frullatore ad immersione. Coprire con pellicola a contatto.

MONTAGGIO

Montare Patì Whip Multi-Use a media velocità, fino ad ottenere una consistenza liscia. Inserire la frolla al cacao in una teglia di 30x40 cm, spennellare con il glucosio, adagiare il pan di spagna al cacao e imbibire con la bagna alla ciliegia. Far abbattere per circa 30 minuti. Versare 1.150 g di cremoso al cioccolato bianco e riportare in abbattitore per circa 30 minuti, colare tutta la gelée sopra al cremoso, e riportare in abbattitore per altri 30 minuti. Coprire con l'ultima parte di cremoso, inserendo dei lamponi semicanditi in ordine sparso su tutta la superficie. Tagliare dei rettangoli di 8 cm x 15 cm e decorare a piacimento.

NOTA BENE:

Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PASTA ALL'UOVO



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA

Uova intere

1000 g

850 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare HI-GF FRESH PASTA con le uova a velocità medio-bassa, fino a ottenere un impasto omogeneo. Laminare o stendere con un matterello fino allo spessore desiderato.

Con la sfoglia così ottenuta è possibile realizzare diversi tipi di pasta: dai classici tagliolini e tagliatelle, ai formati ripieni come ravioli e tortellini, fino alle lasagne.



10273079

**HI-GF
BREAD & MORE**

Per pane, pizza, focaccia,
bigné e frolla senza
glutine e senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273080

**HI-GF CAKE &
MUFFIN**

Per torte e muffin senza
glutine e senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273081

**HI-GF
FRESH PASTA**

Per pasta fresca
senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273082

**HI-GF SPONGE
CAKE**

Per Pan di Spagna e
rollè senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg

SCOPRI TUTTE LE SOLUZIONI  SENZA GLUTINE



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980