

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



25 MAGGIO 2026

CON **SANDRO FERRETTI**

L'ARTE DEL SALATO
TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE



INDICE

- 1** PANE PER TRAMEZZINI- SANDWICH
- 2** BUN AL CACAO
- 3** CORNETTO SALATO BIANCO
- 4** CORNETTO CEREALI
- 5** GIRELLA INTEGRALE
- 6** FROLLA SALATA
- 7** RICETTE PER FARCITURE



TRAMEZZINO BIANCO GOTTO-FORMAGGIO

1

RICETTA PANE PER TRAMEZZINI E SANDWICH

farina 0 Mediterraneo	500	g
Bio farina 00 Lievitati	500	g
sale	18	g
burro	100	g
lievito di birra	30	g
zucchero semolato	30	g
latte in polvere	30	g
miele	20	g
misto uovo	100	g
latte intero	500	g

PROCEDIMENTO

Impastare tutto insieme, puntare mezz'ora circa, schiacciare per togliere il gas formato, formare il filoncino e mettere in cassetta per la lievitazione. A fine lievitazione, chiudere lo stampo e infornare a 170° per circa un'ora per i sandwich. Dopo la prima mezz'ora, dividere l'impasto in pezzatura desiderata, formare le palline, mettere in teglia e lasciare lievitare per circa 3 ore. Spennellare con l'uovo e cuocere a 170° C per circa 10 minuti.



BUN AL CACAO

2

INGREDIENTI

Bio Farina 00 Frolla	120	g
Bio Farina 00 Lievitati	560	g
semola di grano duro macinato	150	g
cacao black	10	g
latte intero	250	g
lievito di birra	13	g
burro 82%	75	g
tuorlo	65	g
sale	11	g
lievito madre	50	g
zucchero semolato	45	g

PROCEDIMENTO

Impastare tutto insieme, puntare mezz'ora circa, schiacciare per togliere il gas formato, formare il filoncino e mettere in cassetta per la lievitazione. A fine lievitazione, chiudere lo stampo e infornare a 170° per circa un'ora per i sandwich. Dopo la prima mezz'ora, dividere l'impasto in pezzatura desiderata, formare le palline, mettere in teglia e lasciare lievitare per circa 3 ore. Spennellare con l'uovo e cuocere a 170° C per circa 10 minuti.



GORNETTO SALATO BIANCO

3

INGREDIENTI

Bio farina 00 Croissant	455	g
latte intero	114	g
misto uovo	148	g
zucchero semolato	91	g
miele	10	g
lievito di birra	9	g
burro 82%	68	g
sale	10	g
lievito madre	85	g

PROCEDIMENTO

Impastare come un classico cornetto. Mettere su teglia, schiacciare e mettere a -18° c. La sera prima della lavorazione mettere il pastone a $+4$ e la mattina successiva laminare con il burro (gr 230 per kg di impasto). Dare due pieghe da 4 e riporre in frigo per circa un'ora e comunque fino a che l'impasto non si stabilizza. A questo punto laminare ad uno spessore di circa 3 mm, tagliare dei triangoli dal peso e misure desiderate, formare il cornetto e mettere a lievitare per 5/6 ore a 28° . Cuocere a 170° c per 12/13 minuti. Far raffreddare e farcire.



GORNETTO SALATO AI CEREALI

4

INGREDIENTI

Bio farina 00 Croissant	180	g
Bio Farina 00 Lievitati	180	g
Farina Multicereali	120	g
latte intero	120	g
acqua	48	
misto uovo	108	g
zucchero semolato	72	g
miele	10	g
lievito di birra	10	g
burro 82%	72	g
lievito madre	66	g
sale	10	

PROCEDIMENTO

Impastare come un classico cornetto. Mettere su teglia, schiacciare e mettere a -18° c. La sera prima della lavorazione mettere il pastone a +4 e la mattina successiva laminare con il burro (gr 230 per kg di impasto). Dare due pieghe da 4 e riporre in frigo per circa un'ora e comunque fino a che l'impasto non si stabilizza. A questo punto laminare ad uno spessore di circa 3 mm, tagliare dei triangoli dal peso e misure desiderate, formare il cornetto e mettere a lievitare per 5/6 ore a 28° . Cuocere a 170°c per 12/13 minuti. Far raffreddare e farcire.



GIRELLA INTEGRALE

5

INGREDIENTI

Bio farina 00 Croissant	358	g
farina integrale fine	154	g
latte intero	102	g
acqua	154	
zucchero semolato	51	g
olio di semi	10	g
lievito di birra	10	g
burro 82%	41	g
sale	11	g
lievito madre	102	g

PROCEDIMENTO

Impastare tutto insieme come un classico cornetto. A fine impasto mettere a -18°, la sera prima della lavorazione mettere l'impasto a +4, laminare con due pieghe da 4, mettere in frigo per almeno un'ora e comunque fino a che l'impasto non si stabilizza; laminare ad uno spessore di 3 mm e una larghezza di 30 cm (per le girelle mignon). Mettere sul tavolo, spennellare con acqua e arrotolare, tagliare a fette per uno spessore di circa un cm e mettere a lievitare per circa 5 ore a 28° c. Prima di infornare spennellare con il misto d'uovo e decorare a piacere (semi di sesamo – papavero – misto cereali). Cuocere a 170° per circa 12 minuti.



FROLLA SALATA

6

INGREDIENTI

Bio farina 00 Croissant	800	g
burro	500	g
zucchero a velo	180	g
latte in polvere	24	g
parmigiano	9	g
misto d'uovo	180	g
tuorlo	120	g
fecola di patate	100	g
sale	16	g

PROCEDIMENTO

Impastare come una classica frolla. Fare riposare in frigorifero a +4 per circa un'ora, laminare, riempire lo stampino e cuocere a 180° c per 15 minuti circa.



RIGETTE PER FARGITURE

7

INGREDIENTI PER CREMA AL FORMAGGIO

formaggio spalmabile	500	g
burro morbido	50	g
olio evo	10	g
sale	qb	g

INGREDIENTI PER CREMA YOGURT

Yogurt greco	400	g
succo limone	10	g
olio evo	10	g
sale	qb	g

INGREDIENTI PER MASCARPONE LAVORATO

mascarpone	500	g
olio evo	10	g
sale	5	g

INGREDIENTI PER CREMA CHEESE

formaggio spalmabile	500	g
olio evo	10	g
zest limone		
pepe	qb	g



RIGETTE PER FARGITURE

INGREDIENTI PER CREMA GONGORZOLA

gongorzola	400	g
panne fresca	40	g
miele leggero	10	g
pepe	qb	g

INGREDIENTI PER CREMA DI RICOTTA

ricotta di mucca	500	g
olio evo	10	g
sale	5	g



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI

PANIFICAZIONE FARINA 0 MEDITERRANEO SU RICHIESTA

PASTICCERIA BIO FARINA 00 FROLLA GRA3015841

PASTICCERIA BIO FARINA 00 LIEVITATI GRA3015845

PASTICCERIA BIO FARINA 00 CROISSANT GRA3015842

FARINA MULTICEREALI GRA2002392

BIO FARINA INTEGRALE G. TEN. FINE GRA300253

PANIFICAZIONE SEMOLA RIMACINATA GRA200209



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

