

Insieme
per passione



Colazioni gourmet: evoluzioni della pasticceria italiana

Il ricettario

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Insieme
per passione



Noblesse GranMelange: l'evoluzione del gusto



Noblesse GranMelange rappresenta l'evoluzione del gusto, offrendo un'esperienza organolettica superiore ed unica sul mercato. Stupisce e seduce, con una solubilità totale: la **massima quantità di burro**, la **presenza di panna** e l'**assenza di grassi idrogenati** fanno sì che il dolce si scioglia letteralmente in bocca.

Noblesse GranMelange non è solo eccezionale nella bontà, ma anche perfetta nelle prestazioni, per un risultato finale all'altezza anche dei clienti più esigenti. È certificata RSPO a livello Mass Balance.

In gamma sono disponibili due referenze:

Noblesse GranMelange Quick MB

Melange per pasta sfoglia, pasta danese e croissant

Noblesse GranMelange Gateaux MB

Melange per creme, frolle, paste montate e lievitate

Croissant eccezionali con gli ingredienti Masterline



Croissant Tre Stelle

Preparato per la produzione di croissant e brioches

Croissant Tre Stelle è un semilavorato ad **elevato sviluppo** e costituisce il massimo dell'innovazione e della flessibilità di utilizzo. Utilizzabile in tutti i metodi produttivi sempre con eccellenti risultati, è specifico per le tecnologie del freddo, congelato da lievitare e prelievitato.

Croissant Tre Stelle ha un'alta resa, quindi si può stendere più sottile, ottenendo un ottimo sviluppo. Contiene **lievito madre**, che facilita la lavorazione, interviene sulla struttura del prodotto e apporta tutte le proprietà tipiche della fermentazione naturale, regalando ai croissant **gusto, fragranza e conservabilità**.

Magic Glaze

Sostituto del lucidante all'uovo non zuccherato per panificazione e pasticceria

Magic Glaze può essere utilizzato sia in pasticceria (croissant, brioches, frollini, sfoglia, etc.) che in panificazione (panini, focacce, ect.). Conferisce una **doratura e una lucentezza** ideali che durano nel tempo, rendendo tutti i vostri prodotti da forno invitanti e fragranti. **Magic Glaze** garantisce un eccellente risultato, lasciando una lucentezza unica su tutti i tuoi prodotti da forno. Un sostituto a base d'acqua **non zuccherato, senza conservanti, coloranti o aromi**.

Questa composizione "**etichetta pulita**" è anche **senza grassi idrogenati**. L'**assenza di uova** elimina finalmente ogni rischio di contaminazione batteriologica, che garantisce la sicurezza dei prodotti finiti.

American Cake & Muffin PO MB: sofficità e gusto



Preparato per la produzione di muffin stile americano e di torte da forno

Con **American Cake & Muffin PO MB** è possibile preparare i veri muffin americani, dalla forma caratteristica, grazie alle ottime proprietà di lievitazione, e dalla consistenza tipica, grazie alla **struttura soffice ed alla freschezza prolungata**. Il prodotto si adatta anche alla creazione di sofficiissime torte: dalle ciambelle, alle famosissime torte a strati, a molte altre autentiche **specialità americane**.

Crema Pasticcera Istantanea: il gusto della tradizione, in tempi brevi

Per ottenere rapidamente un'ottima
crema pasticcera a freddo

Crema Pasticcera Istantanea è un preparato completo per ottenere rapidamente un'**ottima crema pasticcera a freddo**, per soddisfare esigenze di immediato utilizzo. È un prodotto che semplifica notevolmente le fasi di preparazione e pesatura degli ingredienti e garantisce un ottimo risultato finale, grazie al corretto bilanciamento di **materie prime di alta qualità**. Risulta estremamente versatile, potendo essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti.



Insieme
per passione



Cross lamination: il metodo

La cross lamination è una tecnica moderna di pasticceria che consiste nel tagliare l'impasto sfogliato e sovrapporlo a un altro impasto. Questo processo crea strati sottili e visibilmente accattivanti, creando un maggior contrasto rispetto alla laminazione tradizionale.

Come realizzare la cross lamination

Nel processo di sfogliatura, durante l'ultima piega del pastone*, precedentemente raffreddato, ritagliare delle strisce lunghe e sottili, da sovrapporre all'impasto stesso. In questa tecnica fare attenzione a non abbassare troppo velocemente l'impasto.

*indifferentemente se le pieghe siano da 3 o da 4.

Pain tiramisù



1. Impasto

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Croissant Tre Stelle

2000 g

Acqua

740 g

Lievito

80 g

Crema spalmabile extra dark

250 g

Noblesse Granmelange

600 g

Quick MB (temperatura di
utilizzo: 12°/14° C)

Impastare tutti gli ingredienti tranne la spalmabile extra dark con gancio o spirale finché non avrete una maglia glutinica elastica. Una volta impastata togliere 600g di pasta, e incorporare alla restante pasta la crema extra dark. Stendere l'impasto, coprirlo con un telo e far raffreddare in abbattitore a -10 °C per 20/30 minuti circa. Laminare l'impasto al cioccolato e portare in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Dare 2 pieghe a 3. Applicare la pasta neutra non sfogliata. Stendere a valore 15 di sfogliatrice, dividere la stessa in tre parti uguali tagliando il lato lungo. Sovrapporre i tre strati e procedere con la cross lamination. Stendere a valore 4 e tagliare un rettangolo di misura 20cm per 8cm. Chiudere sovrapponendo i due lembi di impasto. Far lievitare a 28°C con umidità al 75% fino al raddoppio.

Forno statico: 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato: 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Pain tiramisù

2. Crema al caffè

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema pasticcera istantanea	200 g	Miscelare con con frusta acqua, caffè solubile e pasta di nocciole, aggiungere Puffin e, infine, Crema pasticcera istantanea . Miscelare con frusta e riporre in frigo coperta per circa 15 minuti.
Acqua	500 g	
Caffè solubile	35 g	
Pasta nocciola	30 g	
Puffin	350 g	
Pasta vaniglia	12 g	

3. Crema al mascarpone

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema pasticcera istantanea	200 g	In una bacinella ammorbidire il mascarpone con un cucchiaio e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Miscelare con frusta e portare in frigo per 15 minuti coperta da pellicola.
Latte	500 g	
Sale	3 g	
Mascarpone	250 g	
Pasta vaniglia	10 g	
Liquore amaretto	20 g	

4. Montaggio

PREPARAZIONE

Utilizzare la crema al caffè per inserimento e la crema al mascarpone con una spolverata di cacao come decorazione.

Cioco-chiocciola



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Tre Stelle	2000 g	*La ricetta prevede la realizzazione di tre impasti di colore diverso: uno bianco, uno al cacao chiaro e uno al cacao scuro. Impastare tutti gli ingredienti tranne Noblesse GranMelange Quick MB fino ad ottenere una buona maglia glutinica. Una volta pronto, prelevare 2 kg di impasto e porli in abbattitore a -10°C per circa 30 minuti. Nel frattempo, ai restanti 820 g di impasto aggiungere 150 g di Creami Dark, lavorando fino a completo assorbimento. Da questo impasto al cacao prelevare 600 g, che costituiranno l'impasto al cacao chiaro, e mettere a riposare in abbattitore positivo. Ai restanti 220 g aggiungere del colorante nero (eventualmente con qualche goccia d'acqua per facilitarne l'incorporazione) fino ad ottenere un impasto più scuro uniforme. Questo forma il terzo impasto. A questo punto si hanno tre masse distinte: 2 kg di impasto bianco, 600 g di impasto cacao chiaro e 220 g di impasto cacao scuro. Stendere tutti gli impasti leggermente dando una forma rettangolare, coprirli e mettere a raffreddare in abbattitore positivo. Procedere quindi con la sfogliatura. Nell'impasto bianco da 2 kg incassare 550 g di Noblesse Granmelange Quick MB , dando una piega a 4 e una piega a 3, quindi mettere a raffreddare.
Acqua	780 g	
Lievito	80 g	
Creami Dark	250 g	
Noblesse GranMelange Quick MB	600 g	

Cioco-chiocciola

PREPARAZIONE

Nell'impasto al cacao chiaro da 600 g incassare 150 g di **Noblesse Granmelange Quick MB**, dare due pieghe a tre e raffreddare.

Quando gli impasti risultano ben freddi e stabilizzati (intorno ai 2°C), stendere l'impasto al cacao chiaro a uno spessore di circa 2,8 mm formando un rettangolo di circa 30 x 20 cm, quindi arrotolarlo su se stesso per ottenere un cilindro lungo circa 30 cm, che viene nuovamente raffreddato. Quindi stendere l'impasto al cacao scuro a uno spessore di circa 2 mm formando una striscia della stessa lunghezza, con la quale avvolgere il cilindro chiaro per ottenere un rotolo bicolore.

Tagliare il rotolo così ottenuto in fette dello spessore di circa 5 mm. Schiacciare leggermente ai lati ogni fetta in modo da ottenere una forma simile a una clessidra.

Stendere l'impasto bianco a uno spessore di circa 15 mm e disporvi sopra le fette bicolore in modo regolare, creando un effetto decorativo tipo laminazione incrociata. Stendere l'impasto ottenuto fino a raggiungere uno spessore di circa 4 mm.

Ritagliare dei rettangoli di circa 7 cm di base e 18 cm di altezza, avendo cura di seguire il senso di laminazione. Arrotolare ogni rettangolo come un pain au chocolat, inserendo tre barrette di cioccolato da forno all'interno. Disporre su teglie forate con tappetino microforato e mettere a lievitare a 27°C fino al raddoppio del volume.

Cottura

Forno statico 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Una volta sfornati, lucidare con sciroppo di zucchero.

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Cremoso segreto



1. Croissant

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Croissant Tre Stelle

2000 g

Acqua

740 g

Lievito

80 g

Crema spalmabile extra dark

250 g

Noblesse Granmelange

600 g

Quick MB (temperatura di
utilizzo: 12°/14° C)

Impastare tutti gli ingredienti tranne **Noblesse Granmelange Quick MB** con gancio o spirale fino ad ottenere una maglia glutinica elastica. Stendere l'impasto, coprirlo con un telo e far raffreddare in abbattitore a - 10 °C per 20/30 minuti circa. Laminare dando 2 pieghe da 4 e portare in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Procedere con la cross lamination* e stendere a valore 3,5 e tagliare dei rettangoli di misura 5x12cm e altri di misura 5x15. Sovrapporre i rettangoli formando una croce, mettendo sotto il rettangolo più lungo e sopra quello più corto. Quindi richiudere su se stesso il rettangolo piccolo e successivamente fare lo stesso con quello più grande. Riporre nello stampo microforato 8x8cm Far lievitare a 28 °C con umidità al 75%, fino al raddoppio.

Forno statico 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

Forno ventilato 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Per la farcitura proponiamo 2 varianti:

Cremoso segreto

2. Crema zabaione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema Pasticcera Istantanea	200 g	In una ciotola di plastica pesare latte, Crema Pasticcera Istantanea mescolare con frusta, aggiungere pasta zabaione fino ad ottenere una consistenza liscia.
Latte	500 g	
Pasta zabaione	150 g	

2. Crema vaniglia

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema Pasticcera Istantanea	200 g	In una ciotola di plastica pesare latte, Crema Pasticcera Istantanea mescolare con frusta, aggiungere pasta vaniglia fino ad ottenere una consistenza liscia.
Latte	500 g	
Pasta vaniglia	150 g	

Tripla consistenza



1. Cake al limone

INGREDIENTI	PESO
American Cake & Muffin PO MB	600 g
Marzapane dolce	1000 g
Noblesse Granmelange Quick MB	700 g
Uova intere	700 g
Cioccolato bianco fuso	200 g
Madorle pelate, tostate e tritate	150 g
Pasta limone	30 g

1. Cake al limone

PREPARAZIONE

*Preparare il croissant seguendo il procedimento di *cremoso segreto*.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia per 6 minuti. Imburrare e infarinare degli stampi rettangolari di diametro 30x40cm. Riempire con l'impasto a $\frac{3}{4}$.

Forno statico: 190°C per circa 40/45 minuti circa con valvola chiusa e 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato: 180°C per circa 40/45 minuti circa con valvola chiusa e 2 minuti valvola aperta.

Dopo il raffreddamento, tagliare dei quadrati di 4x4cm con altezza 1cm.

2. Crema alla nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema pasticcera istantanea	200 g	In una ciotola di plastica pesare latte, Crema Pasticcera istantanea mescolare con frusta, aggiungere pasta nocciola fino ad ottenere una consistenza liscia.
Latte	500 g	
Pasta nocciola	100 g	

Tripla consistenza

3. Glassa pralinata

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Pralin Croquant

Cioccolato al latte

Cioccolato fondente

500 g

250 g

250 g

In microonde sciogliere tutti gli ingredienti e mescolare.

4. Montaggio

PREPARAZIONE

Incrociare due strisce di impasto e avvolgere il cake, con la chiusura verso il basso, senza sovrapporre i lembi e posizionare su teglia forata con tappetino microforato nello stampo microforato quadrato di dimensione 8x8cm. Far lievitare a 28°C con umidità al 75%, fino al raddoppio.

Forno statico: 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato: 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Una volta raffreddato decorare con la glassa pralinata.



Doppio intrigo

1. Impasto

INGREDIENTI	PESO
Croissant Tre Stelle	2000 g
Acqua	740 g
Lievito	80 g
Noblesse Granmelange	600 g
Quick MB	
Sale	20 g

1. Impasto

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne **Noblesse Granmelange Quick MB** con gancio o spirale fino ad ottenere una maglia glutinica elastica. Stendere l'impasto, coprirlo con un telo e far raffreddare in abbattitore a - 10 °C per 20/30 minuti circa. Laminare dando una piega a 3 e una a 4 e portare in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Procedere con la cross lamination* e stendere a valore 3,5 e tagliare dei rettangoli di misura 5x12cm e altri di misura 5x15 parte esterna. Sovrapporre i rettangoli formando una croce, mettendo sotto il rettangolo più lungo e sopra quello più corto. Quindi richiudere su se stesso il rettangolo piccolo e successivamente fare lo stesso con quello più grande. Posizionare 2 unità su teglia forata con tappetino microforato nello stampo microforato rettangolare di misura base lunga 19cm, base corta 7cm, altezza 3,5 cm. Far lievitare a 28°gradi con umidità al 75%, fino al raddoppio.

Forno statico 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

Forno ventilato 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Farcire, ecco qualche spunto: -vitel tonnato -salmone avocado e tuorlo d'uovo candito - mornay ,salame finocchiona e rucola -prosciutto ,formaggio e besciamella -verdure grigliate e hummus di ceci -carbonara cream e bacon -zucchine robiola menta e finocchietto.

Vortice



1. Impasto

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Croissant Tre Stelle

1000 g

Acqua

420 g

Lievito

40 g

Colorante nero idrosolubile

350 g

Prima Natura Melange

700 g

Gateaux MB

(temperatura di utilizzo:

12°/14°C)

Impastare tutti gli ingredienti tranne il colorante e **Noblesse Granmelange Quick MB**, con gancio o spirale fino ad ottenere una maglia glutinica elastica. Una volta impastata, togliere 600g di pasta, aggiungendo il colorante idrosolubile. Far riposare i due panetti così ottenuti in abbattitore positivo. Laminare l'impasto neutro dando una piega a 4 e una a 3 e portare nuovamente in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Appiattire la pasta nera a uno spessore di 3mm. Stendere quindi sul banco di lavoro la pasta colorata, sovrapponendo la pasta neutra sfogliata e facendo attenzione a ritagliare i bordi sporgenti della pasta colorata. Ricoprire con un telo di plastica e riporre in frigo per 10 minuti prima di stendere. Quindi stendere a 3,5 mm e tagliare dei triangoli di altezza 15cm e base 6cm. Formare i cornetti e adagiarne 10 in stampo da plumcake microforato di lato corto 7cm, lato lungo 20cm, per altezza 6cm. Far lievitare a 28°C con umidità al 75%. fino al raddoppio.

Forno statico 210°C per circa 25 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato 170°C per circa 25 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Vortice

2. Crema chantilly ai frutti di bosco

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema Pasticcera istantanea	350 g	In una ciotola miscelare il latte, Crema Pasticcera Istantanea e FRUFFI FRUTTI DI BOSCO. Lasciar riposare in frigo per 10 minuti coperta da un telo di plastica. Una volta raffreddato, alleggerire con Gran Patì montato.
Latte	1000 g	
FRUFFI FRUTTI DI BOSCO	300 g	
Gran Patì	500 g	

3. Montaggio

PREPARAZIONE

Una volta raffreddato il dolce siringare la crema in più punti dalla base.



Fiore d'autunno

1. Pasta croissant

INGREDIENTI	PESO
Croissant Tre Stelle	2000 g
Acqua	740 g
Lievito	80 g
Noblesse Granmelange Quick MB	700 g

1. Pasta Croissant

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne **Noblesse Granmelange Quick MB** con gancio o spirale fino ad ottenere una maglia glutinica elastica. Stendere l'impasto, coprirlo con un telo e far raffreddare in abbattitore a - 10 °C per 20/30 minuti circa. Laminare dando una piega a 4 e una a 3 e portare in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Stendere a valore 15 di sfogliatrice, dividere la stesa in tre parti uguali tagliando il lato lungo. Sovrapporre i tre strati e procedere con la cross lamination. Stendere la pasta a valore 3,5 e tagliare dei rettangoli di base 25cm e altezza 15cm.

2. Crema per farcitura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
FRUFFI MELA	200 g	In una ciotola di plastica ammorbidire leggermente in microonde Pasta Petit Fours , aggiungere i FRUFFI e le noci pecan tritate grossolanamente e mescolare e aggiungere l'amido.
FRUFFI FRUTTI DI BOSCO		
Pasta Petit Fours	500 g	
Amido di riso	100 g	
Noci pecan		

3. Montaggio

PREPARAZIONE

Prendere il rettangolo e adagiare in centro circa 170g di composta di crema, richiudere i due lati lunghi verso l'interno. Una volta formato un rettangolo di 5cm per 25cm, tagliare dei triangoli di base 5cm e altezza 5cm, riporli in un anello microforato di diametro 19cm. 6/8 pezzi per anello, con in centro un anello più piccolo da 3cm. Far lievitare a 28° gradi con umidità al 75%, fino al raddoppio.

Forno statico: 190 °C per circa 20/25 minuti circa con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

Forno ventilato: 170 °C per circa 20/25 minuti circa con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta

Suntuosa



1. Impasto

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Croissant Tre Stelle

2000 g

Acqua

740 g

Lievito

80 g

Noblesse Granmelange Quick MB

700 g

Sale

20 g

Impastare tutti gli ingredienti tranne **Noblesse Granmelange Quick MB** con gancio o spirale fino ad ottenere una maglia glutinica elastica. Stendere l'impasto, coprirlo con un telo e far raffreddare in abbattitore a -10 °C per 20/30 minuti circa. Laminare dando una piega a 4 e una a 3 e portare in abbattitore coperto da un telo di plastica fino al raffreddamento. Procedere con la cross lamination. Ricavare dei rettangoli larghi 40 cm alti 15 cm. Arrotolare su se stesso il lato lungo, lasciando la chiusura verso il basso. Incidere o 5 o 7 sezioni lasciandole attaccate. Distendere a cerchio (con la parte attaccata verso l'interno) chiudendo in uno stampo ad anello microforato diametro 21 cm ponendo al centro un altro stampo tubolare di diametro 7.

Far lievitare a 28°gradi con umidità al 75%, fino al raddoppio.

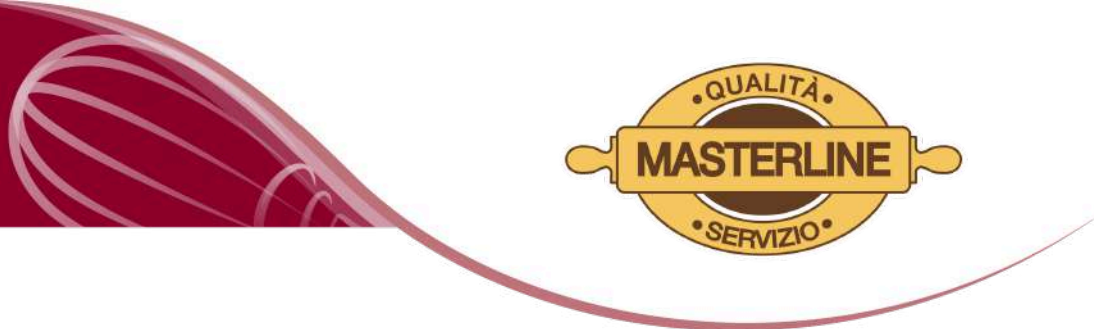
Forno statico 210°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Forno ventilato 170°C per circa 20 minuti con valvola chiusa 2 minuti valvola aperta.

Una volta raffreddata, tagliare a metà in orizzontale e farcire.

*Per un risultato ottimale abbattere a -10 °C prima della lievitazione.

Insieme
per passione



Appunti

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Insieme
per passione



Scopri tutte le soluzioni
Masterline: qualità garantita,
costante e facile da ottenere



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

  | www.csmingredients.com    | www.masterline-italia.it

