

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



14 SETTEMBRE 2026
CON **LUIGI BIASETTO**

**SFOGLIA A 360°:
IL METODO BIASETTO**



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

LUIGI BIASETTO

Maestro pasticcere di fama internazionale nasce a Bruxelles.

Vince la **Coppa del Mondo di Pasticceria** a Lione nel 1997 e apre la **Pasticceria Biasetto** a Padova nel 1998.

Negli anni sono tanti i premi che gli vengono conferiti tra cui *Pasticcere dell'anno AMPI* nel 2006, *Artisti del Panettone per il Miglior Panettone Tradizionale* nel 2018 e nel 2021.

Da molti anni Gambero Rosso conferma alla sua Pasticceria le Tre Torte nella "Guida alle migliori pasticcerie d'Italia" e i Tre Chicchi e le Tre Tazzine nella "Guida Bar d'Italia".

Numerose le partecipazioni a programmi TV e autore di varie pubblicazioni.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

1 PASTA SFOGLIA CLASSICA

INGREDIENTI UTILIZZATI

- **BURRO A POMATA** 150 G
- **FARINA SFOGLIA LA PASTICCERIA BIO MOLINO GRASSI** 1000 G
- **ACQUA A 4 °C** 400 G
- **MALTO IN POLVERE** 10 G
- **SALE** 20 G
- **ACIDO ASCORBICO** 0,1 G

BURRO PER LE PIEGHE

- **BURRO** 650 G

PROCEDIMENTO

Con una frusta sciogliere il sale, il malto e l'acido ascorbico nell'acqua fredda. Mettere quindi tutti gli ingredienti in tuffante e impastare fino a ottenere un impasto ben liscio, ma non elastico.

Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per 60 minuti a +0 °C.

Allargare il pastello con la sfogliatrice fino a ottenere la misura di una teglia, circa 40×60 cm, e disporre il burro sulla metà del pastello, facendo in modo che arrivi il più vicino possibile ai bordi.

Allargare quindi il pastello a 60 cm e stenderlo fino a 3 cm di spessore.

Dare immediatamente 2 pieghe da 3 (chiamate anche a portafoglio o semplici).

Stendere il panetto a misura di una teglia, imballarlo in una busta di plastica e lasciarlo riposare per 1 ora a -8 °C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe.

Dopo circa 1 ora completare con altre 2 pieghe semplici.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

2 PASTA SFOGLIA MOLTO FRIABILE CON FARINA BIO

INGREDIENTI UTILIZZATI

- **BURRO FRESCO** 120 G
- **FARINA SFOGLIA LA PASTICCERIA BIO** 300 G
- **FARINA FROLLA LA PASTICCERIA BIO** 300 G
- **LATTE MAGRO IN POLVERE** 20 G
- **ACQUA 40°C** 180 G
- **ZUCCHERO** 12 G
- **SALE** 12 G
- **UOVA** 30 G
- **BURRO PER LE PIEGHE** 460 G

PROCEDIMENTO

Con una frusta sciogliere il sale e lo zucchero nel latte caldo, quindi mettere tutti gli ingredienti insieme in tuffante. Impastare fino all'ottenimento di un impasto ben liscio, ma non elastico.

Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per 40 minuti a +0°C. Allargare il pastello con la sfogliatrice fino ad ottenere la misura di una teglia circa 40x60 e disporre il burro sulla metà del pastello, facendo in modo che il burro arrivi quanto più vicino ai bordi.

A questo punto allargare il pastello a 60 cm e allungarlo fino a 3 cm di spessore. Dare immediatamente 1 piega da 3 (chiamata anche a portafoglio) e successivamente una piega da 4 (chiamata doppia).

Stendere il panetto a misura di una teglia, imballarlo in una busta di plastica e lasciarlo riposare per un'ora a -8°C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe. A questo punto la pasta sfoglia potrà riposare per un massimo di 3 giorni in frigorifero o per più tempo in congelatore.

Prima di utilizzare la pasta sfoglia dare un'altra piega semplice, lasciare raffreddare la pasta sfoglia a +0°C per un'ora e stenderla allo spessore desiderato per formare i prodotti da realizzare.

3 PASTA SFOGLIA MOLTO FRIABILE CON FARINA BIO AL CACAO

INGREDIENTI UTILIZZATI

- **BURRO FRESCO** 246 G
- **FARINA SFOGLIA LA PASTICCERIA BIO** 616 G
- **FARINA FROLLA LA PASTICCERIA BIO** 616 G
- **LATTE MAGRO IN POLVERE** 41 G
- **ACQUA 40°C** 370 G
- **ZUCCHERO** 25 G
- **SALE** 25 G
- **UOVA** 62 G

DIVIDERE IN 2 PANETTI DA 1000 G

- **BURRO PER LE PIEGHE DEL 1° PANETTO** 500 G
- **BURRO PER LE PIEGHE DEL 2° PANETTO AL CACAO** 500 G
- **CACAO** 125 G

PROCEDIMENTO

Con una frusta sciogliere il sale e lo zucchero nel latte caldo, quindi mettere tutti gli ingredienti insieme in tuffante. Impastare fino all'ottenimento di un impasto ben liscio, ma non elastico.

Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per 40 minuti a +0°C. Allargare il pastello con la sfogliatrice fino ad ottenere la misura di una teglia circa 40x60 e disporre il burro sulla metà del pastello, facendo in modo che il burro arrivi quanto più vicino ai bordi.

A questo punto allargare il pastello a 60 cm e allungarlo fino a 3 cm di spessore. Dare immediatamente 1 piega da 3 (chiamata anche a portafoglio) e successivamente una piega da 4 (chiamata doppia). Stendere il panetto a misura di una teglia, imballarlo in una busta di plastica e lasciarlo riposare per un'ora a -8°C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe.

A questo punto la pasta sfoglia potrà riposare per un massimo di 3 giorni in frigorifero o per più tempo in congelatore.

Prima di utilizzare la pasta sfoglia dare un'altra piega semplice, lasciare raffreddare la pasta sfoglia a +0°C per un'ora e stenderla allo spessore desiderato per formare i prodotti da realizzare.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

4 PASTA SFOGLIA INVERTITA CON FARINA BIO

ALCUNE REGOLE

Questa pasta sfoglia, preparata con una farina debole, ha il vantaggio di essere immediata: può essere impastata, piegata, stesa e cotta nell'arco di pochissimo tempo, inoltre si ritira pochissimo durante la cottura, accorciando notevolmente i tempi di riposo che normalmente rallentano il processo produttivo.

Va chiarito, però, che tempi di riposo troppo lunghi limiteranno fortemente lo sviluppo in forno, rendendo la pasta sfoglia legnosa e dura anziché friabile.

BURRO PER LE PIEGHE

- **FARINA SFOGLIA LA PASTICCERIA BIO MOLINO GRASSI** 400 G
- **BURRO** 1000 G

PROCEDIMENTO

In planetaria con la sfoglia, impastare il burro con la farina, quindi formare un panetto da 30×40 cm e raffreddarlo a 0 °C.

PS: per una stratificazione a strisce colorate, inserire nel 10% del pastello fino all'1% di colorante rosso barbabietola diluito in 5 parti di acqua bollente.

Esempio: 100 g di pastello, 1 g di colorante alla barbabietola e 5 g di acqua bollente. In alternativa utilizzare l'8% di cacao, sempre sciolto in 3 parti di acqua.

PASTELLO

- **FARINA FROLLA LA PASTICCERIA BIO MOLINO GRASSI** 1000 G
- **VINO BIANCO** 180 G
- **ZUCCHERO** 20 G
- **ACQUA MOLTO FREDDA A 0°C** 220 G
- **TUORLO D'UOVO** 60 G
- **SALE** 20 G

Mettere tutti gli ingredienti in tuffante e impastare fino a ottenere un impasto ben liscio, ma non elastico.

Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per circa 20 minuti a -8 °C e richiudere il pastello nel burro. Dare 3 pieghe da quattro, con riposo se necessario tra un passaggio e l'altro. Lasciare riposare prima di stendere.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

BASI CORSO MOLINO GRASSI

DORATURA PER PRODOTTI DA FORNO

ACQUA CALDA 15 g
SCIROPPO DI ZUCCHERO 8 g
TUORLO D'UOVO 75 g

PROCEDIMENTO

Omogeneizzare tutti gli ingredienti insieme. Passare allo chinois in un contenitore sanificato. Conservare a +4 °C.
I prodotti vanno lucidati nel senso della larghezza per ottenere un maggior contrasto durante la lievitazione e la cottura.

SCIROPPO A 78° BRIX

ACQUA 100 g
GLUCOSIO 100 g
TREALOSIO 220 g
ZUCCHERO 100 g

PROCEDIMENTO

Pesare nell'ordine: acqua, glucosio, trealosio e zucchero.
Portare a 100 °C. Conservare in un contenitore chiuso, al fresco.
Questo sciroppo caramellizza meno in cottura, è meno dolce e consente di isolare molto più a lungo la pasta sfoglia.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

BASI CORSO MOLINO GRASSI

CREMA PASTICCERA

FARINA FROLLA LA PASTICCERIA BIO MOLINO GRASSI 55 g

PECTINA CDR 5,5 g

ZUCCHERO 150 g

TUORLO D'UOVO 200 g

VANIGLIA BOURBON 1 g

LATTE FRESCO 500 g

PANNA FRESCA 80 g

PROCEDIMENTO

Mescolare attentamente le polveri, aggiungere il baccello inciso, quindi i tuorli e il latte. Cuocere a 86 °C.

Togliere il baccello, aggiungere la panna, omogeneizzare e raffreddare al più presto. Conservare a +4 °C in un contenitore a chiusura ermetica.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

BASI CORSO MOLINO GRASSI

CREMA CHANTILLY

CREMA PASTICCERA 450 g

ACQUA 50 g

GELATINA 120 BLOOM 12 g

ESTRATTO DI VANIGLIA BOURBON 10 g

PANNA FRESCA 300 g

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, riscaldare la crema pasticcera a 20 °C nel forno a microonde. Aggiungere l'estratto di vaniglia Bourbon. Incorporare la gelatina reidratata e infine la panna montata lucida.

Colare negli stampi in silicone e abbattere.

5 FAGOTTINO ALL'ALBICOCCA CON SFOGLIA GLASSICA FIRMATO BIASETTO

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 2 cm. Far riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Raffreddare a -4 °C, quindi tagliare con un coppa pasta ovale lungo 20 cm.

Bagnare leggermente i bordi e farcire con 25 g di composta all'albicocca. Piegare in due e lasciare riposare per 60 minuti a temperatura ambiente. Raffreddare a -4°C prima di lucidare con la doratura (vedi ricetta).

Con un taglierino formare 5 righe oblique sulla superficie. Lasciare riposare per 30 minuti prima della cottura.

Cottura: Infornare a 190 °C e cuocere a 175 °C con valvola aperta per circa 25 minuti. Lucidare con sciroppo di zucchero a 78° Brix e completare la cottura a 176 °C per altri 10 minuti.

COMPOSTA ALL'ALBICOCCA PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

- **ZUCCHERO SEMOLATO** 100 g
- **AMIDO DI MAIS** 25 g
- **PECTINA CDR** 2 g
- **ACQUA FREDDA** 15 g
- **BACCELLO DI VANIGLIA** $\frac{1}{8}$
- **ALBICOCHE SCIROPATE** 150 g

Tagliare le albicocche a dadini.

Mescolare amido, pectina CDR e zucchero con l'acqua fredda, quindi aggiungere il tutto alle albicocche e portare a bollore.

Abbatere in positivo e utilizzare entro 5 giorni.

6 NODINO ALLE MELE SIGNATURE

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 2 cm. Far riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Raffreddare a -4 °C, quindi tagliare dei quadrati da 12×12 cm.

Tagliare i 4 angoli verso il centro fino a 4 cm dal centro. Mettere circa 15 g di crema pasticcera e appoggiare 1/4 di mela affettata. Spennellare la mela con burro noisette e chiudere girando i 4 angoli tagliati, avvolgendo in parte la mela. Si otterrà una forma a stella.

Lasciare riposare per 60 minuti a temperatura ambiente. Raffreddare a -4 °C prima di lucidare con la doratura solo la pasta sfoglia (vedi ricetta).

Cottura: infornare a 190 °C e cuocere a 175 °C con valvola aperta per circa 25 minuti. Quando il prodotto sarà sufficientemente raffreddato, spolverare con zucchero a velo.

FARCITURA

- MELE GOLDEN AFFETTATE
 - CREMA PASTICCERA
 - BURRO NOISETTE
 - ZUCCHERO A VELO PER DECORARE
-

7 PIGGOLA GALLETTES ALLE MANDORLE DI LUIGI BIASETTO

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA INVERTITA

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 1,5 cm. Sollevare più volte la tirata di pasta durante la stesura. Tagliare dei dischi da 12 cm di diametro e far riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Raffreddare a -4 °C, quindi coppare dei dischi da 9 cm di diametro. Nebulizzare con acqua fredda e disporre al centro un disco di crema di mandorle abbattuta.

Ricoprire con un secondo disco di pasta sfoglia coppato a 14 cm e fare aderire bene i due dischi. Lasciare riposare per 60 minuti a temperatura ambiente.

Raffreddare a -4 °C e appoggiare su un tappetino in silicone con motivo in rilievo, dopo aver tagliato con una coppa una dima da 10 cm di diametro.

Con uno spillo formare circa 8 fori di sfiato sulla superficie delle gallette. Lasciare riposare per altri 60 minuti prima della cottura.

Cottura: infornare a 190 °C e cuocere a 175 °C con valvola aperta per circa 25 minuti. Girare le gallette portando in alto il disegno, lucidare con sciroppo di zucchero a 78° Brix e completare la cottura a 176 °C per altri 10 minuti.

CREMA DI MANDORLE

INGREDIENTI

- **BURRO A POMATA** 110 g
- **TPT** 275 g
- **AMIDO DI MAIS** 50 g
- **RUM** 12 g
- **UOVA A 28°C** 82 g
- **CREMA PASTICCERA** 100 g

In planetaria, con la foglia, mescolare l'amido con il TPT.
Aggiungere il burro, quindi le uova temperate, mescolando senza montare.
Aggiungere il rum, la crema pasticcera fredda e mescolare ancora senza montare.
Con l'aiuto di una sac à poche formare dei dischi in stampi di silicone a bordo stondato, alti 2 cm e con diametro di 6 cm. Congelare.

8 QUICHE CON PASTA SFOGLIA CLASSICA

PROCEDIMENTO PER I FONDI DI PASTA SFOGLIA

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 1,5 cm, bucarla una sola volta con il bucasfoglia e tagliare dei dischi da 12 cm di diametro.

Disporli in stampini da tartelletta da 8 cm di diametro, ben distanziati su una teglia. Foderare con i dischetti e appoggiare al centro delle tartellette dei fagioli secchi per evitare che lo stampo si sposti durante la cottura.

Lasciare riposare per 120 minuti in un ambiente fresco, ma non in frigorifero, quindi cuocere in forno a 190 °C per circa 25 minuti.

Raffreddare prima di togliere i pesi e gli stampini, quindi procedere con la farcitura.

FARCITURA

INGREDIENTI

- **PEPE** 1 g
- **SALE** 6 g
- **FECOLA DI PATATE** 10 g
- **ACQUA FREDDA** 22 g
- **UOVA FRESCHE** 400 g
- **PANNA FRESCA** 570 g

Mescolare pepe, sale e fecola di patate, quindi sciogliere il tutto nell'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti.

Portare a 77 °C nel microonde o a induzione. Conservare a +4 °C dopo un breve abbattimento positivo.

Farcire i fondi con una spirale di senape integrale, tonno sott'olio e cubetti di Asiago dolce. Completare con l'appareil da quiche e cuocere per circa 12-16 minuti a 200 °C con valvola aperta.

Servire tiepido.

9 MILLEFOGLIE DI LUIGI BIASETTO

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA INVERTITA SENZA RIPOSO

Stendere la pasta sfoglia ad uno spessore di 1,5 cm.

Alzare per alcune volte la tirata di pasta per stenderla. Raffreddare a -4°C prima di bucare con un solo passaggio e tagliare delle strisce larghe 15x56 cm, o a piacere.

Cottura: infornare a 190°C e cuocere a 175°C con valvola aperta per circa 25 minuti. Lucidare con sciroppo di zucchero a 78° Brix e completare la cottura a 176°C per altri 10 minuti.

CARAMELLO MOU

INGREDIENTI

- **ZUCCHERO** 100 g
- **PANNA** 100 g
- **BACCELLO DI VANIGLIA** 0,125 g
- **BURRO** 20 g
- **SALE** 2 g

INGREDIENTI

Caramellare a secco lo zucchero.

Con l'aiuto di una frusta, aggiungere a filo la panna precedentemente portata a bollore con la vaniglia quindi riportare a 76° Brix, (108°C) omogeneizzare con mixer ad immersione, aggiungere il burro ed il sale e omogeneizzare nuovamente.

Preservare a 4°C in una poche.

PLUS: La Millefoglie del M° Biasetto nasce da una pasta sfoglia invertita "senza riposo", una tecnica che consente di ottenere una sfogliatura estremamente friabile, con dettagli tecnici per mantenere la sfoglia inalterata dopo la farcitura.



DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

10 GIRELLA SANDWICH SALATA DEL MAESTRO

PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA INVERTITA

Stendere la pasta sfoglia ad uno spessore di 1,5 cm. Alzare per alcune volte la tirata di pasta per stenderla, tagliare dei dischi di 12 cm di diametro e far riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Raffreddare a -4°C quindi tagliare con coppa pasta dei dischi di 9 cm di diametro, nebulizzare con acqua fredda e disporre al centro un disco di crema di mandorle abbattuta.

Ricoprire con un secondo disco di pasta sfoglia coppato a 14 cm e far ben aderire i due dischi di sfoglia, lasciar riposar per 60 minuti a temperatura ambiente.

Raffreddare a -4°C, appoggiare su tappettino in silicone con motivo in rilievo dopo aver tagliato con un coppa una dima da 10 cm di diametro. Con uno spillo, formare circa 8 buchi di sfiato sulla superficie delle gallette. Far riposare per altri 60 minuti prima di cuocere.

Cottura: infornare a 190°C e cuocere a 175°C con valvola aperta per circa 25 minuti, girare le gallette portando in alto il disegno, lucidare con sciroppo di zucchero a 78° Brix e completare la cottura a 176°C per altri 10 minuti.

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

