MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



26 OTTOBRE 2026

CON **ALBERTO SIMIONATO**

L'INVERNO NELLA VETRINA DEL GELATO

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

INDICE

1 MOUSSE DUE CIOCCOLATI SENZA LATTOSIO

2 SEMIFREDDO SACHER

3 SEMIFREDDO TRE CIOCCOLATI

4 PREPARAZIONE CIOCCOLATA IN TAZZA

5 SORBETTO CHARACTER BROWN E RUM

6 SORBETTO CHARACTER RED E FRUTTI ROSSI

7 GELATO CHARACTER YELLOW E QUATTRO SPEZIE

8 GELATO CHARACTER GREEN E NOCI PEAN

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

1 MOUSSE DUE CIOCCOLATI SENZA LATTOSIO

Mousse Wegetal White/Wegetal Wilk		
Fondere a 42°		
Cioccolato Wegetal White/Wegetal Wilk	250	g
Semi montare, lasciando che rimanga lucida		
Panna Senza Lattosio	700	g
Zucchero	50	g
Totale	**1.000**	**g**

Versare 200g di panna zuccherata sulla massa fusa, miscelare con una frusta per ottenere un'emulsione liscia, lucida e omogenea

Verificare che la ganache sia a 40°, se necessario scaldarla nuovamente in microonde

Unire quindi la restante panna in due riprese miscelando con una spatola o un mestolo

Dosare la mousse nei bicchierini o negli stampi desiderati e abbattere a -40°C

Stoccare a -18°C

TIPS&TRICKS

Prestare attenzione quando si monta la panna se si monta troppo non si riesce ad incorporarla bene, si dovrà miscelare per più tempo andando a perdere l'aria incorporata.

Quando si aggiunge la panna semi montata sulla ganache assicurarsi che quest'ultima sia alla corretta temperatura. Se troppo fredda il burro di cacao presente nella massa tenderà a formare dei cristalli solidi conferendo alla mousse una volta raffreddata una consistenza granulosa. Viceversa se la ganache è troppo calda perderemo l'aria incorporata.

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

2 SEMIFREDDO SACHER

Pan di spagna al cioccolato		
Montare		
Burro	600	g
Zucchero a velo	400	g
Aggiungere		
Tuorli	450	g
Unire poi piano piano		
Massa di cacao Colombia fusa a 40°C	300	g
A parte montare		
Albume	750	g
Zucchero	450	g
Destrosio	75	g
Quindi alleggerire la prima montata con parte della seconda montata		
Setacciare poi unire alla prima montata alleggerita		
Farina 0	325	g
Cacao	85	g
Baking	35	g
Ultimare con la restante parte di Albume montato		
Totale	**3.470**	**g**
COTTURA: 170°C forno statico		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

SEMIFREDDO SACHER

Bagna Analcolica		
Portare il tutto a 90°C		
Acqua	300	g
Zucchero	550	g
Destrosio	50	g
Totale	**900**	**g**
Far raffreddare e conservare in frigorifero		

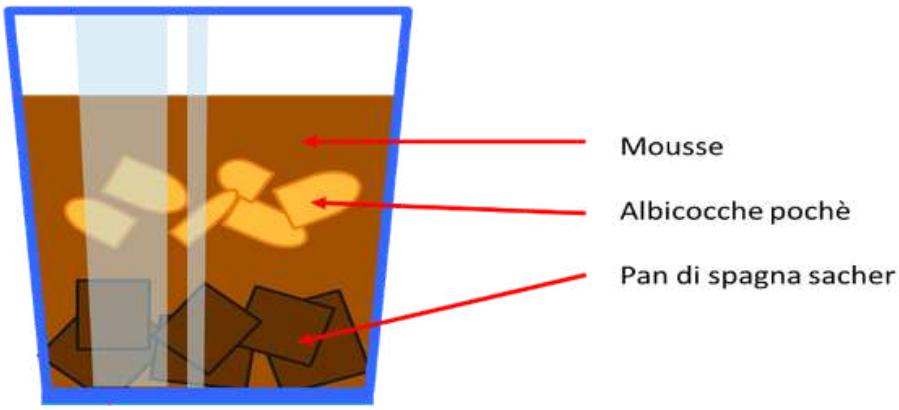
Albicocche Pochè		
Tagliare a metà		
Albicocche (fresche o congelate)	1.000	g
Aggiungere e portare a bollore		
Zucchero	400	g
Polpa di Maracuja	200	g
Il giorno successivo unire		
Destrosio	180	g
Pectina	12	g
Riportare il tutto a bollore		
Totale	**1.792**	**g**
Far raffreddare fino al momento dell'utilizzo		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

SEMIFREDDO SACHER

Parfait al cioccolato		
Portare a bollore		
Latte	200	g
Unire e portare a 85° con		
Uova	175	g
Zucchero	295	g
Aggiungere e far montare a raffreddamento		
Massa Character Brown fusa	140	g
Aggiungere quindi		
Panna semi montata	375	g
Ultimare con		
Cioccolato Character Brown Tritato	150	g
Totale	**1.335**	**g**



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

3 SEMIFREDDO TRE GIOGGOLATI

Pan di spagna al cacao senza farina		
Montare a neve		
Zucchero	347	g
Albumi	333	g
A parte montare leggermente		
Tuorlo	223	g
Aggiungere a pioggia sugli albumi montati		
Cacao	97	g
Ultimare con i tuorli semimontati		
Totale	**1.000**	**g**
Stendere il tutto su una teglia 60x40 con silpat		
COTTURA: 200° per 10-12 minuti		

Meringa per Semifreddi		
Scaldare tutto a 50°C mescolando costantemente		
Albumi	400	g
Destrosio	400	g
Zucchero	200	g
Albume liofilizzato*	1	g
Totale	**1.001**	**g**
Montare in planetaria ed utilizzare immediatamente		
*opzionale		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

SEMIFREDDO TRE GIOGGOLATI

Semifreddo Integral White			
Fondere a 45°			
Integral White	284	568	g
Miscelare e formare una ganache			
Panna	200	400	g
Zucchero Invertito	40	80	g
Aggiungere			
Meringa per semifreddi	178	356	g
Panna	270	540	g
Miscelare il tutto delicatamente			
Totale	**972**	**1.944**	**g**

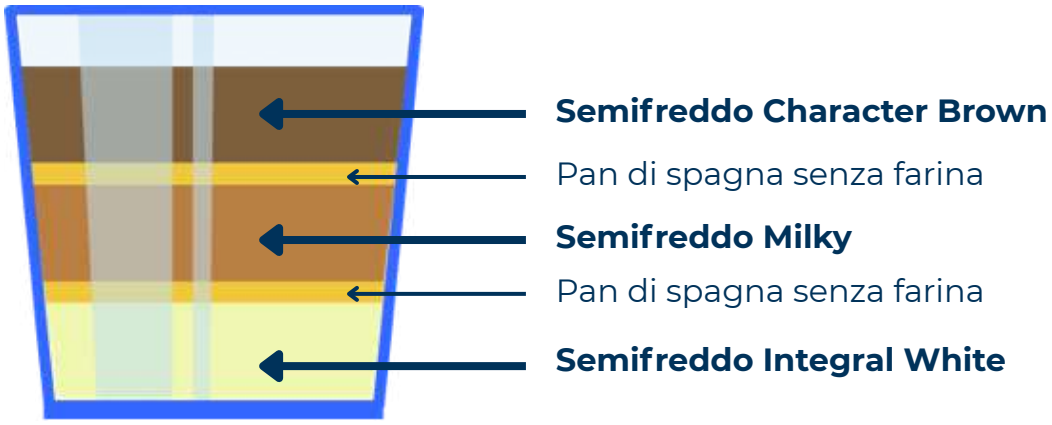
Semifreddo Milky		
Fondere a 45°		
Milky	315	g
Miscelare e formare una ganache		
Panna	200	g
Aggiungere		
Meringa per semifreddi	202	g
Panna	283	g
Miscelare il tutto delicatamente		
Totale	**1.000**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

SEMIFREDDO TRE GIOGGOLATI

Semifreddo Character Brown		
Fondere a 45°		
Character Brown	210	g
Miscelare e formare una ganache		
Panna	200	g
Aggiungere		
Meringa per semifreddi	310	g
Panna	280	g
Miscelare il tutto delicatamente		
Totale	**1.000**	**g**



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

4 PREPARAZIONE GIOGGOLATA IN TAZZA

In un Cutter frullare		
Massa di cacao COLOMBIA	327	g
Sale	2	g
Amido pregelatinizzato	24	g
Fecola	89	g
Zucchero a velo	186	g
Unire e ultimare la miscelazione con		
Zucchero a velo	372	g
Totale	**1.000**	**g**
Confezionare per la rivendita		
Ogni 35-40g di preparato aggiungere 40g di latte e portare a 85°C		

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

5 SORBETTO CHARACTER BROWN E RUM

	vaschetta	ric. base	
Acqua	2200	550	g
Massa di cacao CHARACTER BROWN TOO BRAVE	680	170	g
Saccarosio	640	160	g
Destrosio	176	44	g
Rhum Ampden the Younger	140	35	g
Pasta di nocciola Piemonte I.G.P.	120	30	g
Neutro 5g	16	4	g
Sale	4	1	g
Totale	**3.976**	**994**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

6 SORBETTO CHARACTER RED E FRUTTI ROSSI

	vaschetta	ric. base	
Acqua	1800	500	g
Massa di cacao CHARACTER RED TOO BRAVE	630	175	g
Saccarosio	533	148	g
Purea di lamponi	360	100	g
Purea di ribes	364	101	g
Destrosio	259	72	g
Neutro 5g	14	4	g
Totale	**3.960**	**1.100**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

7 GELATO CHARACTER YELLOW E QUATTRO SPEZIE

	vaschetta	ric. base	
Latte intero	1324	331	g
Acqua	1120	280	g
Massa di cacao CHARACTER YELLOW TOO BRAVE	520	130	g
Saccarosio	500	125	g
Destrosio	280	70	g
Latte scremato in polvere	240	60	g
Neutro 5g	16	4	g
Miscela di 4 spezie in polvere	8	2	g
Totale	**4.000**	**1.000**	**g**

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

GELATO CHARACTER GREEN E NOCI PEAN

	vaschetta	ric. base	
Latte intero	1324	331	g
Acqua	1120	280	g
Massa di cacao CHARACTER GREEN TOO BRAVE	520	130	g
Saccarosio	500	125	g
Destrosio	280	70	g
Latte scremato in polvere	240	60	g
Neutro 5g	16	4	g
Noci pecan caramellate	Q.B.	Q.B.	g
Totale	**4.000**	**1.000**	**g**

Per le noci pean caramellate		
Noci pean	600	g
Zucchero	400	g
Acqua	50	g
Totale	**1.050**	**g**

portare a 125°C lo zucchero con l'acqua, aggiungere le noci di pecan calde, tritate grossolanamente, mescolare costantemente fino a caramellare, stendere su una teglia e lasciar raffreddare

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PRODOTTI UTILIZZATI

MATERIE PRIME	CODICE
MASSA DI CACAO CHARACTER BROWN	H10TBMCCHB
MASSA DI CACAO CHARACTER RED	H10TBMCCHR
MASSA DI CACAO CHARACTER YELLOW	H10TBMCCHY
MASSA DI CACAO CHARACTER GREEN	H10TBMCCHG
MASSA DI CACAO COLOMBIA	H10TBMCCOL
CIOCCOLATO 70% CHARACTER BROWN	H10TBCFCHB
MILKY CIOCCOLATO	H10TBCLMIL
INTEGRAL WHITE	H10TBCBINW
WEGETAL WHITE	H10TBCBWWH
WEGETAL MILK	H10TBCBWWI

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