



La competenza
che semplifica la vita.

in collaborazione con
Maestro Pasticcere Loris Oss Emer

Vision & Mission

Sicuramente in futuro impareremo cose che oggi ancora non sappiamo, superando i nostri limiti. Scopriremo paesi nuovi, nuovi amici e nuove lingue, pur restando sempre legati alla nostra terra e alla nostra gente.

Con le nuove tecnologie applicate alla ricerca, potremo innovare processi e prodotti, per creare ciò che ancora non esiste. Garantendo sempre a tutti i nostri clienti il valore aggiunto delle migliori materie prime e la massima flessibilità della nostra offerta.

Quel futuro, per Menz&Gasser, è già qui.



LE VOYAGE BLANC

1



ROULÉ AL CACAO

3



CUOR DI RICOTTA E FICHI

5



LINGOTTI GIANDUIA E MARRONI

7



ENTREMET UVA E CANNELLA

9





LE VOYAGE BLANC

con
vaniglia e mango



**Sine
Icy Cold**



10 persone



40 minuti



Difficoltà media

Per la meringa pastorizzata

albume	g	100
zucchero semolato	g	200
acqua	g	30

Per chantilly e decorazione

panna	g	300
Icy Cold	g	40
vaniglia in bacche		q.b.

Per il semifreddo

meringa pastorizzata	g	330
panna semi-montata 35%	g	660
vaniglia in bacche		q.b.
Sine Mango	g	350

Meringa pastorizzata

Versare gli albumi in una bacinella adatta per l'utilizzo in forno a microonde. Aggiungere lo zucchero e l'acqua, mescolando continuamente. Cuocere in microonde per 30 secondi a 800 W di potenza.

Estrarre la ciotola e mescolare vigorosamente il composto. Ripetere il passaggio fino a che il composto non avrà raggiunto la temperatura di 70°C. Versare il composto nella planetaria e montarlo fino a che la massa non si sarà raffreddata. Avremo così ottenuto la meringa pastorizzata.

Semifreddo

Estrarre la polpa dalla vaniglia e unirla alla panna semi-montata. Montare il composto e mescolarlo insieme alla meringa pastorizzata. Colare parte della crema così ottenuta fino a circa la metà dell'altezza di uno stampo di diametro 18 cm. Aggiungere uno strato di circa 0,5 cm di Sine Mango e abbattere in negativo. Estrarre il composto solidificato e unire la restante parte della crema fino a raggiungere l'altezza dello stampo. Abbattere nuovamente in negativo. Estrarre il semifreddo dallo stampo e glassarlo con Icy Cold.

Chantilly e decorazione

Montare la panna insieme a Icy Cold e alla vaniglia. Inserire il composto così ottenuto in una sac à poche. Decorare la superficie del semifreddo con un dischetto di Sine Mango, circondato da spuntoni di Chantilly.



ROULÉ AL CACAO

con
ricotta e pera



**Chef Professional
Icy Cold**



9 persone



**2,30 ore
(+ lievitazione)**



Difficoltà facile

Per le brioches al cacao

farina	g	450
cacao amaro	g	50
uova	g	165
acqua	g	110
burro	g	50
zucchero	g	90
lievito di birra	g	20
sale	g	8

Per la farcitura e cottura

ricotta	g	250
zucchero a velo	g	20
Chef Professional Pera Icy Cold	g	200
		q.b.

Brioches al cacao

Impastare insieme tutti gli ingredienti tranne lo zucchero e il sale. Continuare a impastare e dopo circa 10 minuti aggiungere lo zucchero e infine il sale, mescolando fino a che non si saranno totalmente amalgamati. Far puntare per 30 minuti. Stendere l'impasto in un rettangolo della misura di 20x40 cm; coprirlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 8 ore.

Farcitura e cottura

Mescolare insieme ricotta e zucchero a velo setacciato, fino a ottenere una crema. Stendere l'impasto a uno spessore di 8 mm. Spalmarvi sopra uno strato di farcia alla ricotta. Stendere poi, sopra la farcitura, uno strato di Chef Professional Pera. Arrotolare l'impasto coperto di farcia e riporre in freezer per 15 minuti. Tagliare il rotolo in nove fette da 80 g ciascuna, disporle su una teglia e lasciarle lievitare per circa due ore a 26°C. Cuocere le roulé in forno a 170°C per circa 15 minuti. Spennellare le roulé con Icy Cold e servire.



CUOR DI RICOTTA E FICHI

con
ricotta e fichi



**Chef Professional
Symphonia - Icy Cold**



8 persone



**2 ore (+ riposo
notturno frolla)**



Difficoltà media

Per la frolla

farina debole	g	460
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
Symphonia	g	10
sale	g	3
Chef Professional Fico	g	200

Per la mousse alla ricotta

latte	g	100
zucchero	g	25
scorza di limone grattugiata	g	2
ricotta fresca	g	100
panna semi-montata 35%	g	100
gelatina 200 bloom	g	4,5

Per la decorazione

panna fresca 35%	g	300
Icy Cold	g	40
fichi freschi	g	400
Icy Cold		q.b.

Frolla per crostate moderne

Versare il burro morbido in una planetaria con frusta a foglia, insieme a zucchero a velo, uova e Symphonia. Unire la farina di mandorle e poi la farina debole. Conservare il composto in frigorifero per una notte. Stendere l'impasto a uno spessore di 2,5 mm e congelare. Stendere un velo di staccante spray su un ring microforato di diametro 19 cm e 2 cm di altezza. Ritagliare un disco di frolla da 18 cm di diametro e porlo nel ring. Creare una fascia di frolla lunga 60 cm e di altezza 3 cm e avvolgerla nel ring. Congelare. Togliere l'eccesso di frolla. Spalmare sulla frolla uno strato di 8 mm di Chef Professional Fico. Cuocere per 25 minuti a 160°C.

Mousse alla ricotta

Idratare la gelatina in acqua gelida. Riscaldare a 35°C il latte, insieme allo zucchero e alla scorza di limone. Aggiungere la gelatina idratata, precedentemente fusa per qualche secondo in forno a microonde. Incorporare il tutto nella ricotta setacciata e mescolare. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere la panna e mescolare fino a ottenere una mousse uniforme. Stendere la mousse sopra alla frolla cotta in precedenza. Far solidificare in frigorifero.

Decorazione

Montare insieme panna e Icy Cold fino a ottenere una struttura abbastanza compatta. Decorare la crostata con fichi freschi tagliati a quarti, passati in precedenza all'interno di una ciotola contenente un piccolo quantitativo di Icy Cold. Aggiungere degli spuntori di panna montata stabilizzata e servire.



LINGOTTI

con
gianduia e marroni



**Chef Professional
Nocciolino**



8 persone



3 ore



Difficoltà media

Per sablée al cacao

farina	g	450
cacao	g	50
burro	g	350
zucchero semolato	g	200
uovo intero	g	80
sale	g	3

Per la mousse al Nocciolino

latte fresco	g	140
Nocciolino	g	100
panna semi-montata 35%	g	160
gelatina 200 Bloom	g	6
Chef Professional Marroni		q.b.

Per la glassa anidra al cioccolato al latte

burro di cacao	g	200
cioccolato al latte	g	200

Per namelaka e decorazione

gelatina 200 Bloom	g	8,5
latte	g	200
cioccolato bianco	g	350
mascarpone	g	300
panna fresca 35%	g	100
Chef Professional Marroni		q.b.

Sablée al cacao

Lavorare la farina con il cacao e il burro freddo a cubetti. Quando l'impasto avrà una consistenza simile alla sabbia, aggiungere lo zucchero, l'uovo, il sale. Stendere l'impasto a un'altezza di 2 mm e far riposare in frigorifero.

Mousse al Nocciolino

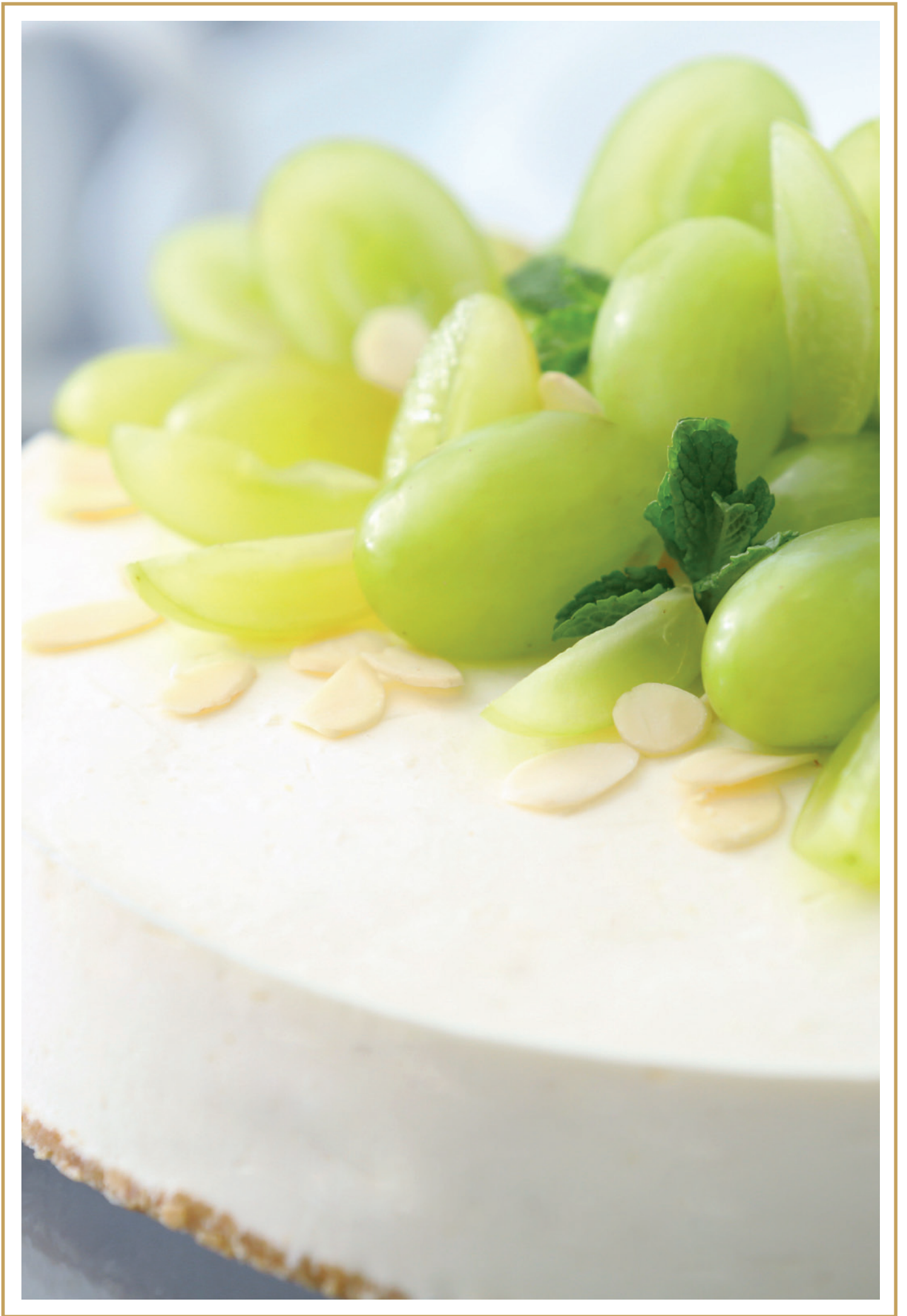
Idratare la gelatina in acqua gelida. Scaldare il latte miscelato con il Nocciolino fino a raggiungere la temperatura di 35°C. Aggiungere la panna semi-montata e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Colare una parte della crema fino a metà di uno stampo a forma di lingotto. Abbattere in negativo. Sopra alla crema ormai fredda disporre uno strato di 2-3 mm di Chef Professional Marroni, aiutandosi con un sac à poche. Abbattere nuovamente in negativo. Terminare stendendo uno strato della restante mousse al Nocciolino. Estrarre il lingotto dallo stampo e disporlo su un rettangolo di sablée al cacao.

Glassa anidra al cioccolato al latte

Sciogliere il burro di cacao insieme al cioccolato. Intingere nel composto così ottenuto le monoporzioni congelate.

Namelaka al mascarpone e decorazione

Idratare la gelatina in acqua gelida. Scaldare il latte con il cioccolato a 35°C. Emulsionare con il mixer a immersione. Inserire la gelatina fusa a microonde e il mascarpone continuando a emulsionare. Lasciare riposare il composto per una notte in frigorifero, coprendolo con una pellicola a contatto. Decorare la superficie con la namelaka al mascarpone e la Chef Professional Marroni.



ENTREMET

con
uva e cannella



Chef Professional



10 persone



2 ore



Difficoltà media

Per il biscuit alla nocciola

olio di girasole	g	40
zucchero a velo	g	50
albume	g	45
farina	g	15
miele	g	20
pasta di nocciole	g	25
lievito in polvere	g	3

Per la namelaka all'uva

gelatina 200 Bloom	g	1,6
acqua gelida	g	8
succo d'uva (senza zuccheri)	g	30
burro	g	25
sciroppo di glucosio	g	5
cioccolato bianco	g	50
panna fredda 35%	g	150
Chef Professional Uva	g	15

Per la gelée all'uva

acqua	g	150
gelatina 200 Bloom	g	5
acqua per idratazione gelatina	g	25
Chef Professional Uva	g	150

Per la suprema alla cannella

gelatina 200° Bloom	g	5,4
acqua fredda	g	27
panna 35%	g	68
tuorlo	g	30
zucchero	g	47
panna semi-montata	g	270
cannella in polvere		q.b.

Per la pasta sigaretta

burro morbido	g	50
zucchero a velo	g	50
albume	g	50
farina	g	50
sale		q.b.
colorante alimentare (facoltativo)		q.b.

Per la glassa a specchio

gelatina 200 Bloom	g	15
acqua per idratazione gelatina	g	75
acqua	g	150
saccarosio	g	250
sciroppo di glucosio	g	250
latte condensato	g	150
cioccolato bianco	g	250
colorante alimentare bianco idrosolubile o in gel		q.b.
Icy cold	g	100

Biscuit alla nocciola

Inserire tutti gli ingredienti in un mixer, quindi emulsionare alla massima velocità per qualche minuto. Versare il composto in una teglia ricoperta con carta da forno fino ad arrivare a uno spessore di 8 mm. Cuocere in forno per circa 10 minuti a 180°C.

Namelaka all'uva

Riscaldare il succo e lo Chef Professional Uva con il cioccolato bianco fino a raggiungere i 40°C. Mescolare e aggiungere lo sciroppo di glucosio. Inserire la gelatina idratata e fusa. A 35-37°C aggiungere la panna fredda e conservare in frigorifero per alcune ore.

Il bilanciamento di questa namelaka prevede il montaggio in caso di una crema troppo lenta.



Gelée all'uva

Riscaldare lo Chef Professional Uva in microonde, aggiungere l'acqua e, in seguito, la gelatina idratata. Colare il composto all'interno di uno stampo o di un ring di diametro 16 cm e mettere in abbattitore.

Suprema alla cannella

Mescolare il tuorlo con lo zucchero. Aggiungere la panna liquida e la cannella e portare a 82°C. Inserire la gelatina e far raffreddare fino a 35°C. Versare tutto nella panna semi montata. Colare metà composto nello stampo, sistemare sopra il dischetto di gelée congelata. Versare l'altra suprema e terminare con il disco di biscuit alla nocciola. Mettere a congelare.

Pasta sigaretta

Miscelare burro e zucchero a velo, aggiungere la vaniglia, il sale, gli albumi e la farina. Disporre il composto negli appositi stampi a forma di foglia. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C fino a doratura.

Glassa a specchio al cioccolato bianco

Idratare nell'acqua gelida la gelatina. Porre acqua, zucchero e glucosio in una casseruola d'acciaio fino ad arrivare a 103°C. Togliere dal fuoco, unire il latte condensato e la gelatina idratata, facendo attenzione che sia perfettamente sciolta.

Versare sul cioccolato bianco emulsionando il tutto con un mixer a immersione. Aggiungere l'Icy Cold e il colorante alimentare continuando a mescolare senza incorporare aria. Lasciare riposare in frigorifero per 10-12 ore.

Colare metà della suprema in uno stampo di silicone di diametro 18 cm e altezza 5 cm (1200 ml), sistemarvi sopra il dischetto di gelée, congelato in precedenza. Versarvi sopra l'altra suprema e terminare la stratificazione con il disco di biscuit alla nocciola. Mettere nuovamente a congelare.

Dopo qualche ora togliere il dolce congelato dallo stampo. Riscaldare la glassa tra i 30° e i 35°C, emulsionare e poi glassare il dolce con glassa a specchio bianca.

Decorare la superficie con namelaka, uva fresca e foglie di pasta sigaretta.



Smart food, happy people

Menz&Gasser SpA
via dei Campi, 23
38050 Novaledo (TN)
Trentino-Alto Adige/Südtirol ITALIA

menz-gasser.it

Inquadra il QR code
e scopri il catalogo!

