



La competenza
che semplifica la vita.

————— I lievitati —————

In collaborazione con:
Maestro Pasticcere Loris Oss Emer



Smart food, happy people

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.

TRIANGOLO CATALANO

1



GIRANDOLA AUTUNNALE

3



CLAFOUTIS

5



FIOR DI FRANGIPANE

7



CROSTATA MERINGATA

9



TRECCIA GOLOSA

11



FLAN IN CROSTA

13





TRIANGOLO CATALANO

con frutti rossi



Forno mista rossa



10 persone



45 minuti



Difficoltà media

Per la frolla Milano

farina	g	250
burro	g	125
zucchero	g	125
uovo intero	g	50
sale		pizzico
buccia grattugiata di ½ limone		

Per la crème brûlée

panna	g	500
zucchero	g	100
tuorli d'uovo	g	220
cannella (dipende dal gusto)		q.b.

Per la farcitura

Forno mista rossa	g	200
--------------------------	---	-----

Per la decorazione

frutti rossi		q.b.
Icy Cold		q.b.

Frolla Milano

Impastare la farina con il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere lo zucchero, l'uovo intero, il sale e la buccia di limone grattugiata. Impastare il minimo indispensabile, fino a quando la pasta non si sarà compattata.

Crème brûlée

In un pentolino portare a ebollizione la panna, la vaniglia e lo zucchero. Togliere dal fuoco e lasciare da parte per 30 minuti. Filtrare il composto versandolo nei tuorli e mescolare.

Foderare le crostatine con la pasta.

Spalmare sul fondo uno strato di Forno mista rossa e cuocere per circa 15 minuti.

Riempire le crostatine con la creme brûlée e cuocere in forno a 130°C per circa 40 minuti.

Decorare con frutti rossi lucidati con Icy Cold.



GIRANDOLA AUTUNNALE

con mele



Forno mela strudel



20 persone



60 minuti



Difficoltà facile

Per il bundt cake

acqua	g	80
sale	g	4
burro	g	290
farina	g	420
zucchero a velo	g	280
uova	g	380
rum 70°	g	20
lievito chimico	g	13

Per la farcitura

Forno mela strudel	g	280
---------------------------	---	-----

Per la glassa

acqua	g	50
zucchero a velo	g	250
rum	g	5

Per la decorazione

Icy Cold		q.b.
-----------------	--	------

Bundt cake

Far bollire l'acqua con sale e burro a cubetti. Aggiungere la farina e fare asciugare bene sul fuoco (come una pasta bignè). Versare il polentino in una planetaria munita di foglia, lavorare a media velocità fino a far raffreddare il tutto e aggiungere lo zucchero a velo.

Inserire le uova, il rum e il lievito setacciato. In ultimo inserire sopra la massa la Forno mela strudel.

Riempire fino a $\frac{3}{4}$ degli stampi imburrati e infarinati o passati con lo staccante.

Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

Cuocere in forno a 170°C per circa 50 minuti.

Glassa

Setacciare lo zucchero a velo e aggiungerlo all'acqua e al rum. Mescolare fino a ottenere una glassa liscia uniforme.

Lucidare il bundt cake con Icy Cold e dressare la glassa.



CLAFOUTIS

con uva



Forno uva



6 persone



60 minuti



Difficoltà facile

Per la pasta brisée

farina 1	g	400
uova	g	150
burro	g	250
sale	g	3

Per il composto

panna liquida	g	250
zucchero	g	60
tuorlo	g	100
amido di mais	g	40
Forno uva	g	100

Pasta brisée

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino a ottenere un impasto omogeneo. Farlo riposare in frigo per circa 30 minuti. Stendere la pasta su una teglia. Cuocere per circa 15 minuti a 170°C.

Composto

Preparare il composto mescolando a secco zucchero e amido. Inserire un poco alla volta i tuorli e aggiungere la panna liquida.

Coppare della dimensione desiderata.

Cospargere il fondo con Forno uva.

Versare il composto sopra il preparato da forno e cuocere per circa 40 minuti a 160°C.

Decorare con uva lucidata con Icy Cold.



FIOR DI FRANGIPANE

all'arancia



Forno arancia



6 persone



60 minuti



Difficoltà facile

Per la pasta sfoglia

Pastello

farina (W 300 - 12% proteine)	g	375
acqua	g	220
sale	g	8

Panetto

burro	g	500
farina (W 300 - 12% proteine)	g	125

Per la farcitura

Forno arancia q.b.

Per la massa frangipane

burro	g	100
zucchero	g	100
uova	g	100
farina di mandorle	g	100
farina debole	g	50
lievito in polvere	g	5

Per la decorazione

fettine essiccate di arancia (a piacere)

Pasta sfoglia

Preparare il pastello impastando farina, sale e acqua.

Impastare energicamente fino a quando l'impasto non sarà omogeneo e liscio. Formare una palla e coprire con la pellicola. Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Preparare il panetto con il burro morbido tagliato a pezzi, aggiungere la farina e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di una carta da forno dare la forma quadrata e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Stendere il pastello con il mattarello a forma rettangolare, al centro inserire il panetto e avvolgerlo all'interno.

Dare una piega a 3, riposo di ½ ora circa, piega a 4 e nuovo riposo di circa ½ ora.

Ripetere un'altra volta le pieghe date in precedenza. Far riposare un'ora e poi utilizzare.

Massa frangipane

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con le mandorle bianche macinate a farina. Terminare con la farina debole e il lievito in polvere.

Stendere la pasta a uno spessore di circa 1,5 mm. Foderare una tortiera con la pasta sfoglia e cospargere il fondo con la Forno arancia. Disporre la massa frangipane sopra la Forno arancia.

Cuocere a 170°C per circa 30 minuti.

Decorare con la griglia di pasta sfoglia precedentemente preparata e fettine essiccate di arancia.



CROSTATA MERINGATA

al limone



Forno limone



8 persone



50 minuti



Difficoltà media

Per la pasta frolla

farina	g	250
burro	g	150
zucchero a velo	g	100
uovo intero	g	50
lievito in polvere	g	5
sale		pizzico
buccia grattugiata di ½ limone		

Per la crema all'ananas

purea di ananas	g	250
zucchero	g	30
amido di mais	g	20

Per la meringa pastorizzata

albume	g	150
zucchero	g	300
acqua	g	45

Per la farcitura

Forno limone	g	300
---------------------	---	-----

Pasta frolla

Impastare la farina con il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere lo zucchero, l'uovo intero, il sale e la buccia di limone grattugiata. Impastare il minimo indispensabile, fino a quando la pasta non si sarà compattata.

Foderare una tortiera con la pasta frolla. Farcire il fondo con la Forno limone. Cuocere per circa 30 minuti.

Crema all'ananas

Miscelare a secco zucchero e amido. Aggiungere la purea e incorporarla al composto. Cuocere in microonde con sessioni di 2 minuti alla volta fino a raggiungere 85°C. Raffreddare in abbattitore.

Meringa pastorizzata

Miscelare assieme tutti gli ingredienti e portare a 70°C in microonde con delle brevi sessioni. Versare in planetaria e montare fino a raffreddamento.

Quando la crostata sarà cotta, aggiungere sopra lo strato di Forno limone la crema all'ananas e la meringa. Fiammeggiare la meringa e decorare con scorzette di limone.



TRECCIA GOLOSA

con cioccolato e fichi



Forno fico



20 persone



60 minuti
(senza lievitazione)



Difficoltà media

Per l'impasto brioche

farina 330 W	g	1000
zucchero semolato	g	80
zucchero invertito	g	40
lievito di birra	g	35
uova intere	g	150
latte intero	g	400
burro secco 84% di grassi	g	250
sale	g	20

Per la farcitura

gocce di cioccolato fondente	g	100
Forno fico	g	200

Per la decorazione

Icy Cold		q.b.
-----------------	--	------

Impasto brioche

Con un'impastatrice impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto che si stacca dalle pareti e non si attacca alle dita. Temperatura finale tra i 24°C e i 26°C.

Lasciare riposare a temperatura ambiente per un'ora, quindi conservare in frigorifero 12 ore.

Stendere la pasta dello spessore di circa 5 mm, spalmare sulla superficie la Forno fico e le gocce di cioccolato fondente. Arrotolare e mettere per circa 20 minuti in freezer.

Togliere dal freezer, tagliare nel senso della lunghezza e arrotolare. Mettere in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno. Far lievitare circa 2 ore a 26°C, cuocere a 160°C per circa 25 minuti (temperatura al cuore 95°C).

Lucidare la treccia con Icy Cold.



FLAN IN CROSTA

con frutti rossi



Forno mista rossa



15 persone



90 minuti



Difficoltà media

Per il composto

formaggio fresco spalmabile	g	280
zucchero	g	260
fecola	g	65
uova intere	g	290
panna 35%	g	380
latte fresco	g	380
sale	g	3
baccelli vaniglia		2

Per l'impasto per fondi

frolla cotta e sbriciolata	g	350
burro fuso	g	150

Per la pasta sfoglia

Pastello

farina (W 300 - 12% proteine)	g	375
acqua	g	220
sale	g	8

Panetto

burro	g	500
farina (W 300 - 12% proteine)	g	125

Per la decorazione

frutti rossi		
Forno mista rossa	g	300
Icy Cold		q.b.

Composto

Unire il formaggio fresco spalmabile con lo zucchero, la fecola e il sale mescolando bene. Inserire le uova e scaldare il latte con la panna e i baccelli di vaniglia.

Unire i liquidi caldi al composto creato in precedenza e portare a 82°C. Filtrare e far raffreddare.

Pasta sfoglia

Preparare il pastello impastando farina, sale e acqua. Impastare energicamente fino a quando l'impasto non sarà omogeneo e liscio. Formare una palla e coprire con la pellicola. Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

Preparare il panetto con il burro morbido tagliato a pezzi, aggiungere la farina e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di una carta da forno dare la forma quadrata e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Stendere il pastello con il mattarello a forma rettangolare, al centro inserire il panetto e avvolgerlo all'interno.

Dare una piega a 3, riposo di ½ ora circa, piega a 4 e nuovo riposo di circa ½ ora.

Ripetere un'altra volta le pieghe date in precedenza. Far riposare un'ora e poi utilizzare.

Impasto per fondi

Mescolare assieme burro e frolla sbriciolata.

Foderare degli stampi con la pasta sfoglia, inserire sul fondo l'impasto per fondi, farcire con uno strato di Forno mista rossa e successivamente versarvi sopra il composto. Cuocere per circa 60 minuti a 150°C.

NB: per ottenere una doratura uniforme della pasta sfoglia si può procedere con una precottura di circa 20 minuti prima dell'inserimento della crema.

Decorare con frutti rossi lucidati con Icy Cold.

Linea Forno

Le ricette proposte sono state realizzate con i prodotti Menz&Gasser della LINEA FORNO, caratterizzati da:

- ✓ alto contenuto di frutta
- ✓ utilizzo specifico per il forno
- ✓ ottima tenuta alle alte temperature
- ✓ ampio assortimento di gusti

ASSORTIMENTO

 Albicocca	 Limone con scorzette
 Amarena	 Mela per strudel
 Arancia	 Miele prep.
 Arancia con scorzette	 Mirtillo nero
 Ciliegia	 Mista rossa
 Fico	 Mora
 Fragola	 Prep. visciole
 Frutti di bosco	 Prunellata
 Lampone	 Uva
 Limone	 Visciolata

CERTIFICAZIONI





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!

