

**MENZ &  
GASSER**  
1935

Non smettiamo  
mai di creare.



# RICETTARIO 2021-2022

[menz-gasser.it](http://menz-gasser.it)

Pastry Chef  
Massimo Carnio

## 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.**



TORTINO MIELE E LIMONE

5



CHEESECAKE

7



MONOPORZIONE OROBIANCO

11



CROSTATINA SINE

15



MONOPORZIONE CIOCCOLATINO

17



CESTINA CAROTA E ROSA CANINA

21



MONOPORZIONE A SPECCHIO

25



GIRELLA ALL' ALBICOCCA

29



BRIOCHE BICOLORE

33



CONNUBIO MANDORLA E MARRONI

37





# TORTINO MIELE E LIMONE

---

Dose per 12 tortini da 80 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Forno miele

Forno limone con scorzette

Icy Cold

## INGREDIENTI

125 g	Miele da forno
100 g	Zucchero di canna
210 g	Uova
170 g	Burro
85 g	Latte
2 g	Sale
140 g	Farina debole
155 g	Farina integrale
13 g	Lievito baking
1	Zest di limone
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## FARCITURA

**240 g** | Linea Forno limone con scorzette

## PROCEDIMENTO

Su planetaria mescolare con foglia miele, zucchero e uova. A parte portare a bollore burro, latte e sale e creare un polentino aggiungendo a pioggia la farina debole. Unire i due impasti nella planetaria e aggiungere, quando l'impasto risulta non più caldo, la farina integrale miscelata con il lievito e infine le zest di limone. Versare 85 g per stampo e sopra dressare 20 g di M&G al limone con scorzette Linea forno. Cuocere in forno ventilato a 145°C per circa 40 minuti. Lasciare sbollentare sul carrello per alcuni minuti prima di abbattere il prodotto.

## FINITURA

Con l'aiuto di un pennello lucidare il tortino quanto serve con Icy Cold. Infine, decorare a piacere con zest e canditi al limone.

**MENZ &  
GASSER**  
1935



# CHEESECAKE

---

Dose per 15 monoporzioni da 140 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Chef Professional frutti di bosco

### PER IL BISCOTTO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI E MANDORLA

90 g	Burro temperatura ambiente
100 g	Zucchero di canna
40 g	Farina biscotto
37,5 g	Fecola di patata
37,5 g	Maltodestrine
20 g	Polvere liofilizzata di frutti rossi
100 g	Farina di mandorle
<b>425 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

In planetaria munita di foglia, impastare assieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura granulosa. Stendere il composto su una teglia e cuocere in forno ventilato per circa 30 minuti, ad una temperatura di 130°C. Lasciar raffreddare e spezzettare in piccoli pezzi, se necessario setacciare i pezzi in un setaccio a maglie grosse.

### PER LA SALSA

15 g	Zucchero di canna
10 g	Sciroppo di glucosio disidratato
5 g	Polvere liofilizzata di frutti rossi
10 g	Pasta di mandorle pura dolce
30 g	Cioccolato al lampone
7,5 g	Polvere di lampone naturale
30 g	Olio di arachide
<b>107,5 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a 45°C e aggiungere l'olio e la pasta di mandorla. Unire poi tutti gli altri ingredienti e mescolare fino a rendere omogenea la salsa. Unire il biscotto spezzettato e mescolare adagio. Infine, inserire negli stampi quanto basta.

## PER IL RIPIENO CHEESE

150 g	Polpa ai frutti di bosco
10 g	Gelatina in polvere
70 g	Latte fresco
100 g	Chef Professional frutti di bosco
185 g	Yogurt ai frutti di bosco
185 g	Philadelphia
300 g	Panna semi montata
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Idratare la gelatina nel latte, aggiungere la polpa e la confettura ai frutti di bosco e portare il tutto a 45°C. Aggiungere lo yogurt e il Philadelphia ed emulsionare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna semi montata e versare negli stampi sopra il croccantino. Abbattere in negativo e conservare.

## PER LA GLASSA

82,5 g	Acqua
9 g	Gelatina in polvere
408,5 g	Chef Professional frutti di bosco
<b>500 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Aggiungere lo Chef Professional ai frutti di bosco e mescolare bene. Scaldare a 35°C, colare sopra il ripieno e abbattere nuovamente in negativo per qualche minuto.

## FINITURA

Togliere dagli stampi le cheesecake e decorare con frutti di bosco freschi e scagliette d'oro.





# MONOPORZIONE OROBIANCO

---

Dose per 15 pezzi da 140 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Delizia Oro albicocca 70%

Icy Cold

## PER IL ROLLE' MORBIDO

48 g		Latte
50 g		Burro
1 g		Sale
75 g		Farina debole
55 g		Uova
85 g		Tuorli
125 g		Albume fresco
1 g		Xantana
60 g		Zucchero
<b>500 g</b>		<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Portare a bollire latte, burro e sale e aggiungere la farina setacciata creando un polentino cremoso. A parte, montare leggermente uova, tuorli e aggiungervi il polentino, non prima che sia tiepido. Montare a neve ferma albume e zucchero miscelato in precedenza con la xantana e aggiungere al resto dell'impasto, mescolando delicatamente. Stendere su tappetini di silicone con l'aiuto di una racla dello spessore di 5 mm.

Successivamente cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 10 minuti.

Infine, lasciare sbollentare per qualche minuto prima di abbattere e conservare.

## PER IL CREMOSO AL COCCO

200 g		Latte di cocco
17,5 g		Zucchero invertito
9 g		Gelatina in polvere

243.5 g	Cioccolato bianco
25 g	Burro di cacao
255 g	Panna
<b>750 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

Scaldare latte di cocco, zucchero invertito e gelatina a 45°C. A parte sciogliere insieme il cioccolato bianco e il burro di cacao a 45°C ed unirli al precedente composto. Miscelare il tutto con la panna e mixare bene con l'aiuto di un pimer. Stabilizzare in frigo prima dell'utilizzo per almeno 12 ore.

### PER LA FROLLA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

100 g	Burro
90 g	Zucchero a velo
55 g	Uova
40 g	Nocciole in polvere
15 g	Cacao 22/24
200 g	Farina debole
<b>500 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

In planetaria sabbare il burro con metà della farina, aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare con foglia lentamente. Stendere a 2 mm. Coppare dei dischetti di 7 cm di diametro e cuocerli a 165°C per circa 10 minuti. A cottura ultimata spennellare con burro di cacao sciolto ben caldo.

### MONTAGGIO

Farcire il rollè con la Delizia Oro 70%. Tagliare delle striscioline larghe circa 2 cm ed arrotolarle fino a raggiungere una spirale di circa 6 cm di diametro.

Adagiare il rotolino sopra il dischetto di frolla al cacao e nocciola. In planetaria munita di foglia montare leggermente il cremoso al cocco e con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta liscia da 12 mm formare sopra il rotolino uno o più spuntoni.

Abbatte in negativo la monoporzione. Spennellare la stessa successivamente con gelatina Icy Cold scaldata leggermente a 35°C.

### FINITURA

Decorare con cocco rapè attorno al rollé e scaglie di cocco sopra lo spuntone.





# CROSTATINA SINE

---

Dose per 20 pezzi da 120 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

SINE fragola

Novagel neutro

## PER LA FROLLA ALLA MANDORLA PER CESTINA

200 g	Burro
180 g	Zucchero a velo
2 g	Sale
108 g	Uova
80 g	Mandorle in plv tostate
30 g	Fecola
400 g	Farina debole
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## FARCITURA

**1000 g** | Confettura SINE 60% fragola

## PROCEDIMENTO

In planetaria sabbiare il burro con metà della farina, aggiungere in sequenza tutti gli altri ingredienti e mescolare con foglia lentamente. Stendere a 3 mm e foderare gli stampi desiderati. Cuocere a 165°C per circa 10 minuti. A cottura ultimata farcire con confettura SINE 60% alla fragola, circa 50 g per crostatina. Infornare nuovamente la cestina per circa 5 minuti a 170°C per stabilizzare la confettura. Abbattere il prodotto in positivo prima di conservare.

## FINITURA

Spennellare la superficie della crostatina con Novagel neutro, decorare con delle fettine di fragole e mandorle affettate tostate.



# MONOPORZIONE CIOCCOLATINO

---

Dose per 20 pezzi da 80 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Icy Cold

Chef Professional arancia e zenzero

## PER LA GLASSA LUCIDA AL CIOCCOLATO

270 g	Gelatina neutra Icy Cold
270 g	Panna fresca
200 g	Zucchero
84 g	Cacao
50 g	Latte condensato
126 g	Massa di gelatina
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

In un pentolino portare a bollore insieme gelatina neutra Icy Cold e panna. Aggiungere lo zucchero miscelato con il cacao e portare nuovamente a bollore. Aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina e portare ancora a bollore. Far stabilizzare per qualche ora in frigo e scaldare a 35°C prima dell'utilizzo.

## PER IL BISCOTTO SACHER

100 g	Burro
125 g	Cioccolato fondente 55%
150 g	Tuorli
62.5 g	Uova
50 g	Chef Professional arancia e zenzero
112.5 g	Albume
50 g	Zucchero
40 g	Farina
100 g	Farina di mandorle
<b>790 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro e il cioccolato separatamente poi unirli, montare le uova e i tuorli con lo Chef Professional arancia e zenzero. A parte montare anche gli albumi con lo zucchero semolato. Versare il cioccolato unito con il burro a filo nella montata dei tuorli, di seguito unire la farina mescolata alla polvere di mandorla. Infine, alleggerire il tutto con la montata degli albumi. Stendere a 5 mm e cuocere in forno ventilato a 200°C. per 5 minuti circa. Lasciare sbollentare per qualche minuto prima di abbattere.

## PER LA NAMELAKA AL LATTE

225 g	Latte
42 g	Massa di gelatina
315 g	Copertura latte 40%
418 g	Panna semi montata
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Scaldare a 45°C il latte e la massa di gelatina. Aggiungere la copertura sciolta a 45°C e mixare con l'aiuto di un pimer. A parte, semimontare la panna ed aggiungerla al composto, mescolare fino a rendere il tutto omogeneo.

## MONTAGGIO

Coppare delle forme adatte allo stampo da monoporzione scelto di una misura leggermente inferiore allo stampo del biscotto Sacher. Versare una prima parte della namelaka negli stampi e inserire un primo biscotto Sacher, riempire poi con altra namelaka e chiudere con un altro strato di biscotto Sacher. Abbattere in negativo. Scaldare la glassa a 35°C e filtrarla con un passino. Estrarre dallo stampo la namelaka al latte e posizionarla sulla griglia per glassaggio. Glassare e stabilizzare per circa 5 minuti in freezer.

## FINITURA

Posizionare le monoporzioni sui piattini di servizio e poggiarvi delle decorazioni in cioccolato e scagliette d'oro.





# CESTINA CAROTA E ROSA CANINA

---

Dose per circa 30 pezzi da 60 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Confettura extra BIO rosa canina

Icy Cold

## PER LA CESTINA CROCCANTE

280 g	Farina integrale BIO
250 g	Farina di mandorle BIO
210 g	Burro BIO
210 g	Zucchero grezzo di canna BIO
50 g	Tuorlo d'uovo BIO
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

In planetaria munita di foglia impastare i primi 4 ingredienti assieme fino ad amalgamare il burro, aggiungere i tuorli e impastare ancora leggermente per ottenere un impasto omogeneo. Coppare i dischetti e cuocere in forno ventilato a 130°C sugli appositi stampi da cestina microforati, fino ad ottenere un color nocciola. Raffreddare e togliere dagli stampi, pronte per la farcitura.

## PER IL PAN CARRE' MORBIDO INTEGRALE

300 g	Farina 0 BIO
300 g	Farina integrale BIO
30 g	Burro BIO
10 g	Zucchero integrale BIO
165 g	Latte BIO
9 g	Lievito di birra BIO
6 g	Sale
180 g	Acqua
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Lavorare con gancio o spirale tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar puntare l'impasto per circa mezz'ora a 28°C. Formare un filoncino e inserirlo nello stampo per pan carrè. Lasciar lievitare per circa 1 ora e mezza a 30° C. Infornare a 200°C in forno statico per circa 45 minuti. Lasciar raffreddare bene a temperatura ambiente.

## FARCITURA

Confettura extra BIO rosa canina circa **500 g**

## PER LA DADOLATA DI CAROTE

500 g	Cubetti di carote BIO
200 g	Succo di arancia BIO
150 g	Zucchero integrale BIO
10 g	Pectina gialla di frutta
<b>860 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

Lavare e mondare le carote, tagliarle a cubetti di circa 6/7 mm. Sbollentare i cubetti ottenuti (500 g) per il tempo necessario ad intenerirli. Versare le carote in una padella sufficientemente capiente e aggiungere lo zucchero miscelato in precedenza con la pectina. Iniziare a cuocere ed aggiungere il succo d'arancia, mescolare sempre per circa 5 minuti a calore abbondante. Togliere dal piano di cottura quando i cubetti iniziano ad essere appiccicosi. Stendere il tutto su di un tappetino di silicone e abbattere in positivo. Conservare in frigorifero.

## MONTAGGIO

Adagiare le cestine in un vassoio, riempirle parzialmente con la confettura. Ritagliare un dischetto di pan carré della giusta dimensione e posizionarlo sopra la confettura. Dressare dell'altra confettura ma in quantità minore rispetto a prima. Con l'aiuto di un cucchiaino, posizionare i cubetti di carota con un po' di salsa sopra le cestine.

## FINITURA

Decorare con foglie di basilico nero e spennellare con un po' di Icy Cold leggermente intiepidita.





# MONOPORZIONE A SPECCHIO

---

Dose per 55 pezzi da 85 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Symphonia agli agrumi  
Chef Professional frutto del cacao  
Crema Nocciolino  
Forno miele  
Icy Cold

## COMPOSIZIONE

- pasta croissant francese
- crema pasticceria
- serigrafia in pasta di cioccolato
- gelatina di confettura

## PER LA CREMA PASTICCERA

550 g		Latte
160 g		Tuorlo d'uovo
190 g		Zucchero
60 g		Amido di riso
40 g		Fecola
q.b.		Vaniglia
1000 g		Totali

## PROCEDIMENTO

Portare a bollire in un pentolino il latte insieme alla vaniglia. A parte, mescolare assieme gli ingredienti rimanenti, versarli sul latte caldo e omogeneizzare energicamente il tutto. Riporre nuovamente il pentolino sul piano di cottura e portare a primo bollore, successivamente toglierlo dal piano di cottura e stendere la crema su una teglia. Abbattere in positivo e successivamente mescolare la crema per renderla cremosa.

## PER LA PASTA CROISSANT ALLA FRANCESE

1000 g	Farina per croissant
100 g	Zucchero
20 g	Sale
50 g	Lievito di birra
60 g	Lievito madre
40 g	Miele di fiori
90 g	Burro
100 g	Pasta di riporto
225 g	Acqua
200 g	Latte
50 g	Uova
65 g	Symphonia agli agrumi
<b>2000 g</b>	<b>Totali</b>
650 g	Burro per laminazione

### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per circa 16/18 minuti e mettere il pastello in frigo per almeno 12 ore. Laminare con una piega doppia e una semplice, coprire bene con un telo di plastica e lasciare riposare fino a raffreddamento. Stendere la pasta a circa 3,5 mm e coppare dei dischetti di diametro 9 cm, la metà dei quali va bucata al centro praticando un foro di 5 cm. Spennellare il cerchio pieno sul bordo e saldare l'anello appoggiandolo sopra. Disporre su teglie e far lievitare a 30°C in cella per circa 2 ore o comunque fino al raddoppio della massa. Riempire il buco centrale con circa 20 g di crema pasticcera e cuocere in forno ventilato a 175°C per circa 15 minuti.

## PER LA GELATINA AL FRUTTO DEL CACAO

800 g	Chef Professional frutto del cacao
20 g	Gelatina animale
180 g	Acqua
<b>1000 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

Sciogliere la gelatina in acqua e portare a 45°C. Miscelare lo Chef Professional al frutto del cacao e scaldare a 35°C prima di dressare.





# GIRELLA ALL' ALBICOCCA

---

Dose per 78 pezzi da 95 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

SINE albicocca

Symphonia agli agrumi

Chef Professional arancia e zenzero

Forno miele

Icy Cold

## COMPOSIZIONE

- farcitura per girella

- pasta cornetto all'italiana

## FARCITURA

2900 g	Confettura SINE 60% albicocca
500 g	Pan di spagna in briciole
600 g	Cubetti di arancia candita
10 g	Cannella in polvere
4010 g	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

In una ciotola sufficientemente capiente mescolare insieme confettura, pan di spagna sbriciolato e cannella. A parte tenere i cubetti di arancia che andranno sparsi sopra la farcitura.

## PER LA PASTA CORNETTO ITALIANO

### PASTELLO

1050 g	Farina forte da cornetti
200 g	Zucchero
15 g	Miele di fiori
225 g	Burro
600 g	Uova
20 g	Sale
250 g	Lievito naturale pronto
40 g	Lievito di birra
100 g	Symphonia agli agrumi
<b>2500 g</b>	<b>Totali</b>

### PANETTO

750 g	Burro per laminazione
125 g	Farina medio forte
<b>875 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

Impastare insieme farina, uova, metà dello zucchero, miele, lieviti e Symphonica agli agrumi fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere gradualmente lo zucchero rimanente, il sale e infine il burro in due tempi. Continuare ad impastare fino ad ottenere nuovamente un impasto liscio. Coprire l'impasto con un telo e metterlo in frigo per almeno 12 ore.

Incassare il burro appiattito e laminare con tre pieghe semplici. Far riposare in frigo fino a completo raffreddamento. Stendere la pasta allo spessore di 5 mm e formare 6 rettangoli della dimensione di 30 cm x 60 cm. Stendere su ogni rettangolo circa 565 g di ripieno all'albicocca e spalmarlo su tutta la superficie. Cospargere ogni rettangolo con 100 g di cubetti di arancio. Arrotolare il rettangolo a formare un rotolino. Raffreddare in congelatore per circa 30 minuti e poi tagliare i filoncini ad un peso di 95 g al pezzo. Posizionare le girelle nelle teglie verso l'alto e ben distanziate, successivamente premerle leggermente per abbassarle. Metterle in cella di lievitazione a 28°C per circa 3 ore fino al raddoppio del volume.

Cuocere le girelle in forno ventilato a 175°C per circa 15 minuti.

### FINITURA

Sulla superficie della girella, tra le fessure, spalmare con una spatola in modo non omogeneo circa 10 g di Chef Professional arancia e zenzero. Per lucidare la girella spennellare con gelatina Icy Cold. Infine, decorare a piacimento con arancia candita.





# BRIOCHE BICOLORE

---

Dose per 55 pezzi da 110 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Symphonia agli agrumi

SINE ciliegia

Icy Cold

## COMPOSIZIONE

- sfoglia al cocco
- pasta brioche
- pasta per bignè

## PER LA FOGLIA SOTTILE AL COCCO

500 g	Cocco rapée
450 g	Zucchero
50 g	Melange di agrumi
200 g	Albume fresco
<b>1200 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

In una boule di acciaio miscelare gli ingredienti e scaldare a bagnomaria fino ad arrivare ad una temperatura di circa 50°C. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno e mettere in congelatore. Una volta fredda coppare la foglia al cocco con cerchi da 9 cm e riporli ben distanziati su teglie con carta da forno.

## PER LA PASTA BRIOCHE

1000 g	Farina forte per brioche
150 g	Zucchero
20 g	Sale
40 g	Lievito compresso
200 g	Latte
400 g	Uova
400 g	Burro
50 g	Symphonia agli agrumi
<b>2260 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Incorporare gradualmente il burro e continuare ad impastare fino a quando l'impasto non sarà di nuovo liscio. Successivamente incorporare metà di pasta brioche con 45 g di cacao e 45 g di latte. Coprire gli impasti con un telo, lasciarli puntare 30 minuti e poi riporli in frigorifero per almeno 12 ore. Successivamente stendere l'impasto freddo allo spessore di 5 mm e coppare dei piccoli cerchietti dal diametro di 2,5 cm, procedere nello stesso modo con entrambi gli impasti. Tenere i cerchietti in frigo fino alla fase del montaggio.

## PER I BIGNÈ

500 g	Acqua
365 g	Burro
365 g	Farina debole
750 g	Uova
5 g	Sale
15 g	Zucchero
<b>2000 g</b>	<b>Totali</b>

### PROCEDIMENTO

Portare a bollire acqua, burro, zucchero e sale. Incorporare la farina setacciata in precedenza e mescolare con frusta per amalgamare l'impasto. Continuare a cuocere mescolando con una spatola per circa 3 minuti fino al completo distacco del pastello dalle pareti. Mettere l'impasto in planetaria adeguata e con foglia mescolare a media velocità, incorporando un po' alla volta le uova. Dressare i bignè ben distanziati su teglie, formare delle semisfere di circa 25 mm. Cuocere in forno statico per circa 22 minuti ad una temperatura di 220°C.





# CONNUBIO MANDORLA E MARRONI

---

Dose per 40 pezzi da 150 g

## PRODOTTI MENZ&GASSER UTILIZZATI

Farcitura marroni

Novagel neutro

## COMPOSIZIONE

- pasta frolla alla nocciola
- farcitura ai marroni
- impasto frangipane

## PER FROLLA NOCCIOLA

500 g	Farina debole
200 g	Burro
180 g	Zucchero a velo
110 g	Uova
90 g	Nocciole in polvere
<b>1080 g</b>	<b>Totali</b>

## PROCEDIMENTO

In planetaria munita di foglia sabbiare il burro con metà della farina. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare lentamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Raffreddare adeguatamente e stendere a 3 mm. Foderare anelli da 8 cm ed adagiarli su teglie microforate con tappetini in silicone microforati. Stendere sul fondo di ogni anello 60 g di farcitura ai marroni.

## PER IMPASTO FRANGIPANE

150 g	Nocciole in polvere
300 g	Mandorle in polvere
50 g	Armelline in polvere
500 g	Zucchero
375 g	Uova
500 g	Burro
250 g	Pan di spagna sbriciolato
50 g	Liquore maraschino 70°
<b>2175 g</b>	<b>Totali</b>
q.b.	Mandorle affettate

### PROCEDIMENTO

In planetaria munita di foglia montare leggermente insieme i primi 5 ingredienti. Aggiungere il burro in pomata e nuovamente montare leggermente. Successivamente aggiungere il liquore. Versare sopra ogni anello la farcitura di marroni circa 50 g. In forno ventilato cuocere a 150°C per circa 45 minuti. Fuori dal forno abbattere subito in positivo.

### FINITURA

Gelatinare a caldo con un pennello Novagel neutro su tutta la superficie. Posizionare al centro della torta due o tre pezzetti di marroni glassati e qualche mandorla affettata.





Menz&Gasser SpA  
Via dei Campi, 23 - 38050 Novaledo - Italy

[menz-gasser.it](http://menz-gasser.it)

