



La competenza  
che semplifica la vita.

2022-2023

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.**



FROLLA TROPICALE

---

1



AMOR DI CIOCCOLATO

---

3



CILINDRO ROCHES

---

5



MIGNON CHOUX

---

7



ROUGE DI FRUTTA

---

9



MOUSSE AL CIOCCOLATO

---

11



GEOMETRIE VIOLA

---

13



ECLAIRE

---

15





# FROLLA TROPICALE

con

ganache al mango e farcia alla pesca maracuja



**Sine  
Symphonia**



**8 persone**



**1 ora**



**Difficoltà media**

## Per la pasta frolla

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4

## Per il biscuit al cioccolato

cioccolato 65%	g	110
burro	g	70
tuorlo	g	70
albume	g	145
zucchero	g	80
farina debole	g	25

## Per la farcitura

**Sine Pesca Maracuja** q.b.

## Per la bagna

acqua	g	150
zucchero	g	100
<b>Symphonia</b>	g	40

## Per la ganache montata al mango

gelatina 200 Bloom	g	4,3
acqua gelida	g	22
purea di mango	g	130
burro	g	70
zucchero invertito	g	15
cioccolato bianco	g	140
panna fresca 35% mg	g	460

## Pasta frolla

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C.

## Biscuit al cioccolato

Fondere il cioccolato con il burro portandolo fino a 50°C. Montare l'albume con lo zucchero a pioggia. Quando il composto di burro e cioccolato sarà alla giusta temperatura, aggiungere i tuorli sbattuti in precedenza. Inserire la farina setacciata alternandola alla meringa. Dressare con sac à poche munito di bocchetta 8 mm. Cottura 10 minuti a 180°C.

## Bagna

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Far raffreddare e aggiungere la Symphonia. Amalgamare il tutto con il mixer a immersione. Una volta cotta la crostata e il biscuit farcire il guscio di frolla con la Sine Pesca Maracuja. Inserire un disco di biscuit e inzuppare con la bagna.

## Ganache montata al mango

Portare a ebollizione la purea di mango e lo zucchero invertito. Aggiungere il burro e la gelatina. Versare il tutto sopra al cioccolato e mescolare con il mixer a immersione. Aggiungere la panna fredda e lasciare in frigo per 12 ore.

Decorare la superficie con ganache montata al mango e dischetti di cioccolato temperato.



# AMOR DI CIOCCOLATO

con

inserto al frutto del cacao



**Chef Professional**



**8 persone**



**1 ora**



**Difficoltà media**

## Per la pasta frolla

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4

## Per la farcitura

<b>Chef Professional Frutto del Cacao</b>	g	200
---	---	-----

## Per la namelaka al cioccolato biondo e formaggio spalmabile

latte	g	96
panna fresca 35% mg	g	300
gelatina 200 Bloom	g	6,5
acqua	g	35
cioccolato biondo	g	140
formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)	g	80

## Per la ganache al cioccolato

cioccolato 60%	g	150
panna fresca 35% mg	g	150
sciroppo di glucosio	g	10

### Pasta frolla

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 23 minuti a 160°C.

### Namelaka al cioccolato biondo e formaggio spalmabile

Idratare la gelatina. Portare a bollire il latte, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina. Verificare che il composto sia arrivato a 35°C, inserire il formaggio spalmabile e la panna liquida. Far riposare almeno 8 ore in frigo prima di usare con sac à poche.

### Ganache al cioccolato

Portare a ebollizione la panna con lo sciroppo di glucosio, inserire il cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione.

### Farcitura

Farcire la crostata con la Chef Professional Frutto del Cacao. Versarvi sopra la ganache a 30°C fino a riempire perfettamente il guscio di pasta frolla. Stabilizzare in frigorifero.

Decorare la superficie con spuntoni di namelaka al cioccolato biondo e formaggio spalmabile, ultimare con dischetti di cioccolato temperato.



# CILINDRO ROCHES

con  
cuore ai frutti di bosco



**Chef Professional**



**8-10 persone**



**1 ora**



**Difficoltà facile**

## Per il cake

zucchero	g	150
uova intere	g	120
farina debole	g	90
farina di nocciole o mandorle	g	60
panna fresca 35% mg	g	60
pasta di nocciole o mandorle	g	60
burro	g	30
lievito chimico	g	3
sale		pizzico

## Per la farcitura

**Chef Professional Frutti di Bosco** q.b.

## Per il cremoso al cioccolato

panna fresca 35% mg	g	145
latte	g	145
tuorli d'uovo	g	60
zucchero	g	30
cioccolato 70%	g	130

## Per la glassa Rocher

cioccolato al latte	g	300
burro di cacao	g	300
nocciole in granella	g	300

## Cake

Mescolare le uova con lo zucchero, inserire un poco per volta la panna, la pasta di nocciole, la farina di nocciole e la farina debole setacciata assieme al lievito. Aggiungere in ultimo il burro fuso. Lasciare il composto per circa 6 ore in una ciotola in frigo coperto con della pellicola. Cuocere per circa 45 minuti a 175°C. Una volta tiepido, estrarre il tubo centrale e fare raffreddare bene.

## Farcitura

Riempire il foro con la Chef Professional Frutti di Bosco e congelare.

## Cremoso al cioccolato extra fondente 70%

Portare a ebollizione panna e latte in una pentola di medie dimensioni. Sbattere tuorli d'uovo e zucchero in una ciotola piccola e aggiungere lentamente il liquido caldo, cuocere la miscela a 82° C. Versare sul cioccolato. Mescolare con la spatola fino a quando sarà liscio. Emulsionare con il mixer a immersione. Lasciar riposare in frigo una notte.

## Glassa Rocher

Fondere il cioccolato con il burro di cacao e aggiungere la granella di nocciole. Portare a 30°C e intingere il cake cilindrico. Una volta glassato decorare con cremoso al cioccolato extrafondente e decorazioni di cioccolato temperato o frutta fresca.



# MIGNON CHOUX

con  
crema al mascarpone e ciliegia



**Sine**



**25 persone**



**1,5 ore**



**Difficoltà media**

## Per la pasta choux

acqua	g	160
latte	g	160
burro	g	160
farina setacciata	g	160
uova	g	260
zucchero	g	5
sale	g	5

## Per la namelaka mascarpone e vaniglia

gelatina in polvere 200 Bloom	g	5
acqua	g	25
latte	g	90
panna fresca 35% mg	g	270
cioccolato bianco 35% bdc	g	120
mascarpone 42% mg	g	70
baccello vaniglia		1

## Per la farcitura

**Sine ciliegia** q.b.

## Pasta choux

Far bollire acqua, latte, burro a pezzi, zucchero e sale. Togliere dal fuoco, unire la farina, rimettere sul fornello per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto. Mettere il composto in planetaria e aggiungere le uova (che una non veda l'altra) all'impasto ancora caldo. Con il sac à poche dressare 33 g di pasta choux all'interno di stampi a cilindro H 4,5 cm diametro 5 cm foderati con strisce di silicone microforato e cuocere per circa 60 minuti a 150°C.

## Namelaka mascarpone e vaniglia

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollore il latte con la vaniglia. Filtrarlo, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina, la panna liquida e infine il mascarpone mixando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte.

Una volta raffreddati i bignè bucarli sul fondo e farcirli per 1/3 con la Sine Ciliegia. Ultimare la farcitura con la namelaka.

Decorare la superficie con uno spuntone di namelaka e adagiare sopra una ciliegina.



# ROUGE DI FRUTTA

con

## inserto di fragola e mousse al lampone



**Sine  
Icy Cold**



**8 persone**



**1 ora**



**Difficoltà media**

### Per la pasta frolla rossa

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4
colorante naturale rosso		q.b.

### Per la mousse al lampone

purea di lampone	g	150
panna semimontata 35% mg	g	250
gelatina 200 Bloom	g	4,5
acqua gelida	g	23

### Mousse allo yogurt

panna fresca 35% mg	g	90
zucchero	g	35
gelatina	g	4
yogurt	g	80
panna semimontata 35% mg	g	90

### Per la farcitura

**Sine Fragola** q.b.

### Per la decorazione

**Icy Cold** q.b.

### Pasta frolla rossa

Ammorbidire il burro e aggiungere lo zucchero a velo in planetaria munita di foglia. Inserire le uova precedentemente mescolate con il colorante. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 25-30 minuti a 150°C.

### Mousse al lampone

Riscaldare la purea fino a 35°C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e successivamente sciolta a microonde. Quando il composto avrà raggiunto i 30°C inserirlo nella panna montata in 3 volte.

### Mousse allo yogurt

In una casseruola scaldare 90 g di panna con lo zucchero fino alla temperatura di 50°C, togliere dal fuoco e sciogliervi la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Lasciar raffreddare, quando la temperatura raggiungerà i 30°C, incorporare lo yogurt e la panna precedentemente montata.

Amalgamare gli ingredienti delicatamente per non smontare il composto, versare negli stampi e abbattere.

### Farcitura

Farcire il guscio di frolla con uno strato di Sine Fragola. Versarvi sopra la mousse al lampone.

Decorare la superficie con un dischetto di cioccolato bianco e una semisfera di mousse allo yogurt glassata con Icy Cold (emulsionata con del colorante idrosolubile rosso in polvere).



# MOUSSE AL CIOCCOLATO

con

crema al lampone e crumble al cacao



**Chef Professional**



**15 persone**



**30 minuti**



**Difficoltà facile**

## Per il crumble al cacao

farina debole	g	75
zucchero	g	60
burro	g	60
cacao amaro	g	30

## Per la mousse leggera al cioccolato bianco

latte intero	g	120
cioccolato bianco	g	180
panna semimontata 35% mg	g	260
gelatina 200 Bloom	g	4
acqua fredda	g	20

## Per la mousse al lampone

<b>Chef Professional Lampone</b>	g	200
panna semimontata 35% mg	g	400

## Crumble al cacao

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto che si sbriciola, disporre su carta da forno e cuocere per 12 minuti a 170°C.

## Mousse leggera al cioccolato bianco

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Riscaldare il latte a 45°C e aggiungere la gelatina ammorbidita. Nel frattempo sciogliere il cioccolato, aggiungere il latte un terzo alla volta emulsionando bene. Quando l'emulsione sarà scesa fra i 35 e i 40°C inserire la panna semimontata. Colare nelle coppe e stabilizzare in frigo.

## Mousse al lampone

Riscaldare la Chef Professional Lampone a 30°C e inserirla nella panna montata. Colare nei bicchierini con un sac à poche. Non appena preparato lo strato di mousse al lampone inserire la mousse leggera al cioccolato al latte e mettere in frigo a stabilizzare.

Servire con del crumble al cacao.



# GEOMETRIE VIOLA

con

## perle di mirtillo e cioccolato bianco



**Prima Frutta**



**8 persone**



**1 ora**



**Difficoltà media**

### Per la pasta frolla

farina debole	g	300
farina media	g	160
farina di mandorle	g	60
burro	g	220
zucchero a velo	g	170
uova intere	g	90
sale	g	4
colorante idrosolubile viola		q.b.

### Per la massa frangipane

burro	g	50
zucchero	g	50
uova	g	50
farina di nocciole	g	50
farina debole	g	15

### Per la namelaka al cioccolato bianco

gelatina 200 Bloom	g	3
acqua	g	15
cioccolato bianco 35% bdc	g	200
latte	g	100
panna fresca 35% mg	g	200

### Per la namelaka al mirtillo

gelatina 200 Bloom	g	1,6
acqua gelida	g	8
purea di mirtillo	g	45
burro	g	25
sciroppo di glucosio	g	5
cioccolato bianco	g	50
panna fresca 35% mg	g	150

### Per la farcitura

<b>Prima Frutta Mirtillo Nero</b>	g	100
-----------------------------------	---	-----

### Pasta frolla

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo, le uova e il colorante in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 1-4°C per una notte. Stendere allo spessore di 2 mm, congelare. Ritagliare un disco 1-2 cm più piccolo del diametro del ring. Ritagliare delle strisce per creare il bordo sul ring microforato precedentemente passato con lo staccante spray. Congelare nuovamente. Cottura circa 25 minuti a 155°C.

### Massa frangipane

Montare il burro morbido e lo zucchero, aggiungere le uova poco per volta alternandole con la farina di nocciole. Terminare con la farina debole. Cuocere a 170°C per circa 12-15 minuti.

### Namelaka al cioccolato bianco

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollire il latte con la vaniglia, filtrarlo, versarlo sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina e la panna liquida amalgamando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte.

### Namelaka al mirtillo

Riscaldare la purea con il cioccolato bianco. Mescolare e aggiungere lo sciroppo di glucosio. Inserire la gelatina. A 35-37°C aggiungere la panna fredda e conservare in frigo per 12 ore. Il bilanciamento di questa namelaka prevede il montaggio in caso di una crema troppo lenta.

Spalmare il Prima Frutta Mirtillo nero sul fondo della crostata e ricoprire con un quadrato di frangipane. Decorare la superficie con namelaka bianca e al mirtillo. Terminare il dolce con mirtillo freschi.



# ECLAIR

con

## ganache al cioccolato e fragole



**Sine**



**8 persone**



**1 ora**



**Difficoltà media**

### Per la mousse leggera al cioccolato bianco

gelatina 200 Bloom	g	4
acqua	g	20
cioccolato bianco 35% bdc	g	290
latte	g	100
panna fresca semimontata 35% mg	g	210

### Per la glassa rocher rosa

cioccolato bianco	g	150
cioccolato rosso	g	50
burro di cacao	g	200
granella di nocciole	g	150

### Per la ganache montata al cioccolato bianco

panna fresca 35% mg	g	150
sciroppo di glucosio	g	15
cioccolato bianco 35% bdc	g	100
panna fresca 35% mg	g	220

### Per la farcitura

**Sine Fragola** q.b.

### Mousse leggera al cioccolato bianco

Idratare la gelatina con l'acqua. Portare a bollire il latte e versarlo sul cioccolato. Emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la gelatina e la panna semimontata. Versare per metà nello stampo a éclair. Inserire con un sac à poche la Sine Fragola. Ultimare versando la mousse rimanente sopra la confettura e congelare.

### Glassa rocher rosa

Fondere il cioccolato assieme al burro di cacao, aggiungere la granella di nocciole. Quando la glassa avrà raggiunto i 30° smodellare le éclair congelate e immergerle fino a raggiungere la superficie.

### Ganache montata al cioccolato bianco

Portare a bollire la panna, versarla sul cioccolato e emulsionare con un mixer a immersione. Inserire la panna liquida amalgamando bene. Coprire con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo montare il composto utilizzando planetaria munita di foglia.

Decorare il dolce con ganache montata e fragole fresche.



*Smart food, happy people*

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

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

Inquadra il QR code  
e scopri il catalogo!

