



Finger Food.

I prodotti Menz&Gasser
in preparazioni salate e dolci.

Non smettiamo mai di creare.

Una delle qualità più apprezzate dei prodotti Menz&Gasser? **La versatilità.**

Le nostre confetture, marmellate e preparazioni a base di frutta si prestano a infinite interpretazioni, trovando spazio in **creazioni salate e dolci**, tradizionali o innovative.

Per ogni linea presentata in questo ricettario, proponiamo due idee di finger food: una versione salata, perfetta per iniziare un viaggio gastronomico gustoso fin dall'aperitivo, e una dolce, pensata per chiudere in bellezza con un piccolo, irresistibile dessert.

Un percorso di sapori che racconta la **qualità Menz&Gasser** attraverso preparazioni semplici ma d'effetto.



SALATO

1
SFUMATURA
D'AUTUNNO



5
MORBIDO
CROCCANTE



9
SCRIGNO DI
SOLE E MARE



13
BIJOUX
CRAQUELIN



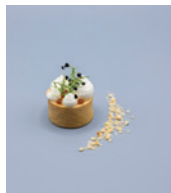
17
ORIZZONTE
DORATO



21
BACIO
D'ESTATE



25
SICILIA
FUMÉE



CHEF PROFESSIONAL
PERA

SINE
MANGO

La Extra
ARANCIA

Nocciolino

Miele di Fiori

Prima Frutta
PESCA

LIGHT
ALBICOCCA

DOLCE

3
VELOUR
NOIR



7
SOGNO
TROPICALE



11
SOFFICE
INCANTO



15
TENTAZIONE
LUNARE



19
SINFONIA
FLOREALE



23
TRAMONTO
NEL FRUTTETO



27
ALBA
FONDENTE





SFUMATURA D'AUTUNNO

Tartelletta con pera, gorgonzola, mascarpone e noci

CHEF PROFESSIONAL PERA



Chef Professional



15 persone



40 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
sorbitolo in sciroppo	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Per la crema al gorgonzola

mascarpone	g	50
gorgonzola	g	125
panna liquida	g	125

Per assemblare la tartelletta

Chef Professional Pera	q.b.
noci	q.b.
germogli edibili	q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa, aggiungere gli zuccheri, il tuorlo e il sale. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Crema al gorgonzola

Montare tutti gli ingredienti insieme per breve tempo, fino ad ottenere una crema sostenuta ma lucida (non eccessivamente montata).

Come assemblare la tartelletta

Farcire la tartelletta con **Chef Professional Pera**. Inserire la crema al gorgonzola con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta di diametro 12 mm. Decorare con noci spezzettate e germogli.



VELOUR NOIR

Mignon pera e liquirizia

CHEF PROFESSIONAL PERA



**Chef Professional
Icy Cold**



15 persone



45 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla Milano

farina	g	250
burro	g	125
zucchero	g	125
uovo intero	g	50
sale	pizzico	1
buccia grattugiata di ½ limone		

Per i popcorn caramellati

burro	g	100
zucchero	g	200
chicchi di mais	g	80
sale		q.b.
olio per cottura		q.b.

Per la mousse alla liquirizia

zucchero	g	30
latte	g	60
panna liquida	g	45
liquirizia in polvere	g	5
panna semimontata	g	150
gelatina 200 Bloom	g	4,5

Per assemblare la mignon

Chef Professional Pera	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, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Mousse alla liquirizia

Riscaldare il latte con la panna e lo zucchero fino a raggiungere i 50° C. Inserire la liquirizia in polvere e mescolare bene fino a completo scioglimento. Inserire la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda e farla fondere all'interno della miscela. Quando il composto sarà sceso a 30° C versarlo nella panna semimontata. Colare negli stampi di silicone per mignon ed abbattere in negativo.

Popcorn caramellati

In una pentola capiente cuocere i chicchi di mais con olio e sale fino a che non scoppiano. Mettere i popcorn così realizzati in una ciotola. Preparare un caramello, utilizzando il burro e lo zucchero. Inserire i popcorn nel caramello e mescolare. Disporre su una carta da forno e lasciare raffreddare.

Come assemblare la mignon

Farcire la tartelletta con la **Chef Professional Pera**. Smodellare la mignon, glassarla con **Icy Cold** e disporla sopra alla tartelletta. Decorare con popcorn caramellati.



MORBIDO CROCCANTE

Tartelletta con parmigiano e mango

SINE MANGO



SINE



15 persone



40 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
sorbitolo in sciroppo	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Per la panna cotta al parmigiano

parmigiano	g	100
panna liquida	g	300
gelatina 200 Bloom	g	4
sale		q.b.
pepe		q.b.

Per assemblare la tartelletta

SINE Mango	q.b.
foglioline di vene cress	q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere gli zuccheri, il tuorlo e il sale. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2,5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Panna cotta al parmigiano

Riscaldare la panna insieme a parmigiano, sale e pepe fino a raggiungere la temperatura di 45° C. Aggiungere la gelatina idratata ed emulsionare il tutto con un mixer a immersione. Versare la pannacotta in stampi da mignon e abbattere in negativo.

Come assemblare la tartelletta

Farcire la tartelletta con **SINE Mango**. Smodellare la pannacotta e disporla sopra la tartelletta. Decorare con foglioline di vene cress.



SOGNO TROPICALE

Crostatina cardamomo, mango e cioccolato

SINE MANGO



**SINE, Symphonia,
Icy Cold**



15 persone



60 minuti



Difficoltà media

Per la frolla per crostate moderne

farina debole	g	230
farina di mandorle	g	30
burro	g	110
zucchero a velo	g	85
uova intere	g	45
Symphonia	g	50

Per la namelaka al cioccolato fondente

gelatina 200 Bloom	g	1,8
acqua per idratazione della gelatina	g	9
latte	g	115
cioccolato fondente (65%)		150
panna liquida al 35%		230

Per la mousse al cardamomo

panna liquida	g	100
zucchero	g	100
panna semimontata	g	100
gelatina 200 Bloom	g	4
cardamomo		q.b.

Per assemblare la crostatina

SINE Mango	q.b.
mango fresco	q.b.
Icy Cold	q.b.
foglioline edibili	q.b.

Frolla per crostate moderne

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo, le uova e **Symphonia** in planetaria munita di foglia. Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la farina. Conservare in frigorifero a 1-4° C per una notte. Stendere la frolla a uno spessore di 2 mm e congelare. Ritagliare un disco 0,5 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. Cuocere per circa 20 minuti a 160° C.

Namelaka al cioccolato fondente

Far bollire il latte sul fornello o in microonde. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata in acqua. Versare sul cioccolato precedentemente tritato ed emulsionare con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e lucido. Quando la temperatura sarà arrivata a 35° C (minimo) versarvi dentro la panna liquida e fredda, continuando ad emulsionare. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore.

Mousse al cardamomo

Preparare un'infusione a freddo con del cardamomo tritato. Lasciare in infusione in frigorifero per 12 ore. Filtrare e riscaldare a 40° C con lo zucchero, poi inserire la gelatina idratata. Versare il tutto nella panna semi montata e amalgamare bene con una spatola di gomma.

Come assemblare la crostatina

Farcire la crostatina con **SINE Mango**. Versare all'interno la mousse al cardamomo e lasciare solidificare in frigorifero per un'ora. Decorare la parte centrale della crostatina con cubetti di mango lucidati con **Icy Cold**. Formare una corona di spuntoni con la namelaka al cioccolato fondente. Decorare con foglioline verdi edibili.



SCRIGNO DI SOLE E MARE

Tartelletta di salmone e arancia

La Extra ARANCIA



La Extra



15 persone



35 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
sorbitolo in sciroppo	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Per la crema al salmone

panna	g	220
salmone affumicato	g	80
olio EVO	g	20
sale		q.b.

Per assemblare la tartelletta

La Extra Arancia		q.b.
germogli e foglioline edibili		q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere gli zuccheri, il tuorlo e il sale. Impastare il minimo indispensabile ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Crema al salmone

Tagliare il salmone a dadini e inserirlo in una caraffa insieme alla panna e all'olio. Aggiustare di sale, se necessario. Emulsionare il tutto con un mixer a immersione. Inserire la crema ottenuta in un sac à poche munito di bocchetta rigata di diametro 10 mm.

Come assemblare la tartelletta

Farcire la tartelletta con **La Extra Arancia**, e decorarla con degli spuntini di crema al salmone. Guarnire con germogli o foglioline edibili.



SOFFICE INCANTO

Mini-muffin al grano saraceno e arancia

La Extra ARANCIA



La Extra



15 persone



30 minuti



Difficoltà semplice

Per i muffin

burro	g	75
zucchero a velo	g	75
farina di grano saraceno	g	75
farina di mandorle	g	75
uova intere	g	100
sale	pizzico	1
vaniglia		q.b.
lievito in polvere	g	3

Per farcire il muffin

La Extra Arancia	q.b.
zucchero a velo	q.b.
scorze di agrumi essiccate	q.b.

Muffin

Montare il burro e lo zucchero a velo, aggiungere le uova, il sale e la vaniglia.

Mescolare al composto così ottenuto la farina di mandorle, quella di grano saraceno e, in ultimo, il lievito in polvere setacciato.

Disporre 25 g di impasto in stampini per muffin mignon.

Cuocere per 20 minuti circa a 170° C.

Come farcire il muffin

Una volta freddi, farcire il mini-muffin con **La Extra Arancia**, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia da 8 mm. Servire con zucchero a velo e scorze di agrumi essiccate.



BIJOUX CRAQUELIN

Bignè con bacon, arachidi e crema di nocciole

Nocciolino



Nocciolino



15 persone



60 minuti



Difficoltà media

Per il craquelin salato

burro	g	60
zucchero di canna	g	35
formaggio Grana grattugiato	g	45
farina debole	g	75
sale		q.b.

Per la pasta bignè

acqua	g	60
latte	g	60
burro	g	55
sale	g	1
zucchero	g	3
farina media	g	75
uova intere	g	125

Per la chantilly al Nocciolino

Nocciolino	g	60
panna semimontata	g	230
sale	pizzico	1

Per assemblare il bignè

bacon saltato in padella	q.b.
arachidi salate	q.b.

Craquelin salato

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto simile alla pasta frolla. Stendere a uno spessore di 1,5 mm, tra due fogli di carta da forno. Fare riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Stampare dei dischetti dello stesso diametro dei bignè.

Pasta bignè

In una pentola di media grandezza portare a bollore l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero. Abbassare il fuoco e, quando il burro sarà sciolto, aggiungere la farina.

Mescolare con un mestolo a fuoco medio per 1 o 2 minuti finché non si sarà formata una massa densa, che si stacca dalle pareti della pentola. Stendere in una teglia e lasciare raffreddare.

Mettere l'impasto nella ciotola di una planetaria munita di foglia. Incorporare le uova un po' alla volta. Dressare la pasta con l'aiuto di un sac à poche, appoggiare sulla superficie un dischetto di pasta craquelin. Cuocere per circa 25 minuti a 185° C.

Chantilly al Nocciolino

Montare la panna con il **Nocciolino** e il sale, facendo attenzione a ottenere una consistenza lucida e non troppo compatta.

Come assemblare il bignè

Tagliare il bignè a metà, farcirlo con la chantilly al Nocciolino. Decorare con arachidi salate tritate grossolanamente e cubetti di bacon precedentemente saltato in padella.



TENTAZIONE LUNARE

Anello alla crema di nocciole, arachidi e frutta fresca

Nocciolino



Nocciolino
Icy Cold



15 persone



50 minuti



Difficoltà media

Per la frolla Milano

farina	g	250
burro	g	125
zucchero	g	125
uovo intero	g	50
sale	pizzico	1
buccia grattugiata di ½ limone		

Per la mousse al Nocciolino

Nocciolino	g	70
latte	g	80
panna semimontata	g	150
gelatina	g	4,5

Per la glassa anidra alle arachidi

cioccolato bianco	g	150
burro di cacao	g	120
arachidi salate	g	50

Per assemblare l'anello

Icy Cold	q.b.
frutta fresca	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, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata.

Stendere la pasta a uno spessore di 2 mm, stampare dei dischetti con un coppa-pasta del diametro di 5 cm. Disporre i dischetti su una teglia forata ricoperta da un proiettino microforato. Cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Mousse al Nocciolino

Riscaldare a 45° C il latte con il **Nocciolino**. Inserire la gelatina idratata in acqua fredda e far sciogliere all'interno del composto. Fare raffreddare fino a raggiungere la temperatura di 30° C, poi versare nella panna semimontata e incorporare bene il tutto. Versare in stampi ad anello e abbattere in negativo.

Glassa anidra alle arachidi

Fondere il cioccolato con il burro di cacao a una temperatura di 30° C.
Aggiungere le arachidi tritate grossolanamente.

Come assemblare l'anello

Smodellare l'anello di mousse e, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, intingerlo nella glassa anidra. Sistemarlo sul disco di pasta frolla e decorare con frutta fresca, lucidata con **Icy Cold**.



ORIZZONTE DORATO

Tartelletta caprino e miele

Miele di Fiori



Miele di Fiori



15 persone



45 minuti



Difficoltà media

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
sorbitolo in sciroppo	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Mousse al formaggio caprino

gelatina 200 Bloom	g	4
latte	g	20
formaggio caprino spalmabile	g	100
olio EVO	g	20
panna semimontata	g	180
sale		q.b.
latte		q.b.

Per assemblare la tartelletta

Miele di Fiori	q.b.
granella di meringa	q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa, aggiungere gli zuccheri, il tuorlo e il sale. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2,5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Mousse al formaggio caprino

Riscaldare a 45° C il latte, mescolato insieme al formaggio caprino. Inserire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Aggiungere olio d'oliva, sale e pepe, amalgamando con una spatola di gomma. Far scendere la temperatura a 30° C e incorporare il tutto con la panna semimontata. Colare in stampi di silicone a forma di mini Savarin e abbattere in negativo.

Come assemblare la tartelletta

Farcire la tartelletta con **Miele di Fiori**. Smodellare la mousse di caprino e disporla sulla tartelletta. Decorare con granella di meringa e inserendo una goccia di miele al centro del mini Savarin.



SINFONIA FLOREALE

Mini cupcake al miele

Miele di Fiori



Miele di Fiori



15 persone



35 minuti



Difficoltà semplice

Per il muffin al miele

uova intere	g	75
zucchero	g	50
Miele di Fiori	g	30
olio di riso	g	55
latte di avena	g	60
farina debole	g	70
amido di mais	g	65
lievito in polvere	g	8
buccia di un limone grattugiata		

Per la crema

panna	g	200
mascarpone	g	100
Miele di Fiori	g	30

Per assemblare il cupcake

fiore secche edibili	q.b.
----------------------	------

Muffin al miele

Versare tutti gli ingredienti all'interno di una caraffa stretta e alta. Emulsionare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaino o con l'aiuto di un sac à poche riempire a tre quarti gli stampini per muffin mignon.

Cuocere per circa 15 minuti a 170°C.

Crema

In una planetaria munita di frusta montare tutti gli ingredienti insieme, fino a ottenere una crema sostenuta ma non eccessivamente montata.

Come assemblare il cupcake

Con un sac à poche disporre la crema sulla superficie del muffin e decorare con fiori secchi edibili.



BACIO D'ESTATE

Crostatina salata con pesca, yogurt e gamberetti

Prima Frutta PESCA



PrimaFrutta



15 persone



35 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
isomalto	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Per la pannacotta allo yogurt

gelatina 200 Bloom	g	4,5
panna	g	180
yogurt greco	g	120
olio EVO	g	15
sale		q.b.
pepe		q.b.

Per la decorazione

gamberetti	15
------------	----

Per assemblare la crostatina

PrimaFrutta Pesca	q.b.
lime grattugiato	q.b.
foglioline edibili	q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa aggiungere gli zuccheri, il tuorlo ed il sale. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per crostatine mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Pannacotta allo yogurt

Riscaldare a 45° C la panna con il sale e il pepe. Inserire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Aggiungere l'olio d'oliva e lo yogurt.

Decorazione

Sgusciare i gamberetti. Eliminare teste, carapace e il filo intestinale. Sciacquare velocemente sotto dell'acqua corrente. Asciugare delicatamente tamponando con carta da cucina.

Scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva in padella a fuoco medio. Aggiungere uno spicchio d'aglio e soffriggere leggermente. Unire i gamberetti e cuocere per circa 2-3 minuti, girare delicatamente fino a quando diventano rosa chiaro e opachi.

Regolare di sale e pepe.

Come assemblare la crostatina

Farcire la crostatina con uno strato di **PrimaFrutta Pesca**. Colare la pannacotta allo yogurt greco e lasciare solidificare in frigorifero. Appoggiare sulla superficie un gamberetto e aggiungere del lime grattugiato. Decorare con foglioline edibili.



TRAMONTO NEL FRUTTETO

Mousse al kefir con pesca e fragola

Prima Frutta PESCA



**PrimaFrutta
Icy Cold**



15 persone



60 minuti



Difficoltà media

Per la gelée alla fragola

gelatina 200 Bloom	g	9
purea di fragole	g	450
zucchero	g	50

Per la meringa pastorizzata

albume	g	50
zucchero	g	100
acqua	g	15

Per la mousse al kefir

gelatina 200 Bloom	g	6
kefir	g	250
meringa pastorizzata	g	90
panna semimontata	g	250

Per la mousse alla pesca

PrimaFrutta Pesca	g	150
panna semimontata	g	450

Per la finitura del dolce

Icy Cold	q.b.
fragole	q.b.
foglioline edibili	q.b.

Gelée alla fragola

Riscaldare la purea miscelata con lo zucchero fino a 30° C. Sciogliere per qualche secondo in microonde la gelatina, precedentemente idratata in acqua, e aggiungerla alla purea. Versare il composto sul fondo dei bicchierini. Mettere in frigorifero e attendere la gelificazione.

Meringa pastorizzata

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

Mousse al kefir

Idratare la gelatina in acqua. Riscaldare il kefir a 35° C. Inserire la gelatina idratata e fusa in microonde. Versare il composto nella panna semimontata amalgamata alla meringa. Colare nei bicchierini. Mettere in frigorifero ed attendere la gelificazione.

Mousse alla pesca

Riscaldare a 30° C la confettura extra **PrimaFrutta Pesca** e mescolarla alla panna semimontata. Colare nei bicchierini con un sac à poche e mettere in frigo a stabilizzare.

Finitura del dolce

Decorare con delle fragole a cubetti lucidate con **Icy Cold** e delle foglioline verdi edibili.



SICILIA FUMÉE

Albicocca, pistacchio e ricotta affumicata in crosta

LIGHT ALBICOCCA



Light



15 persone



35 minuti



Difficoltà semplice

Per la frolla per salatini

farina	g	230
parmigiano grattugiato	g	30
burro	g	125
saccarosio	g	25
glucosio in polvere	g	50
isomalto	g	40
tuorlo	g	20
sale	g	3

Per la crema alla ricotta affumicata

ricotta affumicata	g	220
panna	g	80
olio EVO	g	10
sale		q.b.
pepe		q.b.

Per assemblare la tartelletta

Light Albicocca	q.b.
granella di pistacchio	q.b.
germogli edibili	q.b.

Frolla per salatini

Impastare la farina con il parmigiano e il burro freddo a cubetti. Una volta raggiunta una consistenza sabbiosa, aggiungere gli zuccheri, il tuorlo ed il sale. Impastare il minimo indispensabile, ovvero fino a quando la pasta non si sarà compattata. Stendere la pasta a uno spessore di 2.5 mm. Disporre in stampi per tartellette mignon e cuocere per circa 12 minuti a 175° C.

Crema alla ricotta affumicata

Emulsionare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione.

Come assemblare la tartelletta

Farcire la tartelletta con **Light Albicocca**. Aggiungere della granella di pistacchio tostata. Fare degli spuntoni con la crema alla ricotta affumicata, aiutandosi con un sac à poche munito di bocchetta di diametro 8 mm. Decorare con spuntoni di **Light Albicocca** e germogli edibili.



ALBA FONDENTE

Lingotto morbido al cacao, albicocca e formaggio spalmabile

LIGHT ALBICOCCA



Light



15 persone



45 minuti



Difficoltà media

Per la tortina al cacao

uova intere	g	80
zucchero	g	80
olio di arachidi	g	55
acqua	g	60
farina debole	g	50
amido di mais	g	50
cacao amaro	g	35
lievito in polvere	g	8

Per la crema al formaggio spalmabile

formaggio spalmabile	g	50
panna liquida al 35%	g	200
zucchero di canna	g	20

Per assemblare il dolce

Light Albicocca	q.b.
------------------------	------

Tortina al cacao

Inserire gli ingredienti all'interno di una caraffa stretta e alta. Emulsionare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaino o con l'aiuto di un sac à poche riempire a tre quarti gli stampini a lingotto. Cuocere per circa 20 minuti a 170°C.

Crema al formaggio spalmabile

Montare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una crema lucida.

Come assemblare il dolce

Tagliare il lingotto a metà e farcirlo con **Light Albicocca**. Ricoprire con lo strato superiore del lingotto. Con una bocchetta Saint Honoré creare con la crema una serpentina sulla superficie del lingotto.

Decorare con piccoli spuntoni di **Light Albicocca**.



Smart food, happy people

In collaborazione con
Pastry Chef Loris Oss Emer

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!

