



# Pasticceria Mignon

a lunga durata



## **Perchè realizzare Pasticceria Mignon a lunga durata ?**



Questo ricettario nasce dalla necessità di avere - esattamente come nel banco della Pasticceria classica - la parte secca accompagnata da Mignon a base cremosa che possa conservarsi però per più giorni rispetto alla fresca. Grazie alle ricette presenti in questa raccolta, è possibile realizzare Mignon a lunga durata, decorate con gelatine colorate (tipiche delle Mini Mousse). Il risultato? Un banco mignon ricco di tante referenze diverse, colorate ed accattivanti!

### **VANTAGGI**

- Tutte le basi sono cotte al forno ma a differenza della normale pasticceria secca, vi è anche una parte cremosa ( OVOCREM - CHEESE CAKE MIX ), anch'essa cotta al forno.
- La produzione può essere abbattuta e conservata a - 18°C e tagliata al momento, in considerazione del consumo. Ciò permette di ridurre lo spreco ad un limite accettabile.
- La resa delle torte è molto vantaggiosa: per le Mignon si ottiene una resa di circa 120 pz (3x3 cm) su teglia 60 x 20. Dalla stessa teglia si possono ottenere monoporzioni e tranci.
- Una volta nel banco frigo a +5°C, i prodotti si mantengono freschi per 7-8 giorni .
- Le glasse studiate per la copertura di queste torte consentono una maggiore durata nel tempo.

### **MATERIALE NECESSARIO**

**TEGLIA DOLCI AL TAGLIO:** si raccomanda l'utilizzo della nostra teglia specifica! Tutte le ricette riportate sono state elaborate sulla base delle nostre teglie 60 x 20 con bordo estraibile. Le torte dopo la cottura devono essere glassate all'interno della teglia ed è quindi necessario avere la possibilità di estrarla senza capovolverla. In alternativa è possibile adoperare cornici in acciaio.

**CARTA DA FORNO:** sul fondo della teglia va posizionato metà foglio (60 x 40) di carta da forno: questo faciliterà successivamente l'estrazione dalla torta.

### **CONSIGLI**

- Non ungere le pareti della teglia (o delle cornici): il prodotto in forno deve crescere parallelo. L'unto farebbe prima salire i bordi con conseguente aumento del ripieno verso il centro, sbilanciando tutta la struttura della torta.
- Per estrarre la torta finita dalla teglia passare con una lama i bordi, rimuovere il bordo estraibile e far scorrere la torta orizzontalmente al piano.

# PANNA E ZABAIONE

## Cake al cacao:

<b>BLACK SOFT</b>	<b>500 g</b>
Burro sciolto	200 g
Uova	200 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema alla panna:

<b>OVOCREM</b>	<b>600 g</b>
Acqua	900 g
<b>OROBIANCO</b>	<b>10 g</b>
Panna fresca	600 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi panna fresca e **OROBIANCO** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Crema allo zabaione:

<b>OVOCREM</b>	<b>200 g</b>
Acqua	300 g
<b>PASTA ZABAIONE</b>	<b>100 g</b>

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **PASTA ZABAIONE** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

## composizione:

Colare cake al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 200° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia la crema alla panna livellandola ed ultimare alternando con crema allo zabaione.

**cottura:** 180° C per 35 min. ca.

Glassare con Glassa al cioccolato bianco e decorare a piacere.



# ORIENTE

---

## Cake alle mandorle:

<b>MANDELSOFT</b>	<b>500 g</b>
Burro fuso	250 g
Uova intere	250 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema al riso:

<b>OVOCREM</b>	<b>400 g</b>
Acqua	600 g
<b>RISOLATTE</b>	<b>1.500 g</b>
Panna liquida	100 g
Liquore Cointreau	50 g

Mescolare **OVOCREM** e acqua assieme quindi aggiungere gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

## composizione:

Colare **Cake alla mandorla** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180°C per 15 min. Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT DAILY ARANCIA**, colarvi la crema al riso livellandola.

**cottura:** 180° C per 25 min. ca.

Glassare poi con **Glassa all'arancia** e decorare a piacere.



# COCCO BELLO

## Frolla al cacao

<b>BLACKSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g
<b>OROBIANCO</b>	<b>10 g</b>

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

## Farcitura al cocco:

<b>KOKOSMAKRONEN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua (30°C)	300 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Crema al cioccolato:

<b>OVOCREM</b>	<b>400 g</b>
Acqua	600 g
<b>SAN FELIPE</b>	<b>400 g</b>
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

## **composizione:**

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, formare a griglia delle strisce di Farcitura al cocco, colarvi poi la crema al cioccolato livellandola.

**cottura:** 190° C per 30 min. ca.

Glassare con Glassa choko e decorare a piacere.



# MINI TIRAMISU'

---

## Frolla al caffè:

**JOGOSOFT** 1.000 g

Farina tipo "0" debole 300 g

Burro 400 g

Uova 150 g

**COMPOUND MOCCA** 100 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

## Crema al mascarpone:

**OVOCREM** 600 g

Acqua 900 g

Mascarpone 750 g

Sciogliere in planetaria con frusta a bassa velocità il mascarpone nell'acqua, incorporarvi **OVOCREM** e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

## Gelatina Neutra:

**BELNAP NEUTRA** 1.000 g

Acqua 400 g

Miscelare e portare ad ebollizione.

## **composizione:**

Stendere uno strato di **frolla al caffè** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la **crema al mascarpone** livellandola.

**cottura:** 180°C per 40 minuti circa.

Glassare con **Gelatina neutra**, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** e cacao amaro.



# PERE E CIOCCOLATO

## Frolla al cacao:

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Farina di grano tenero	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

## Crema al cioccolato e pera:

<b>OVOCREM</b>	<b>600 g</b>
Acqua	900 g
<b>SAN FELIPE</b>	<b>600 g</b>
Olio di arachidi	60 g
<b>DELIFRUIT PERA</b>	<b>750 g</b>

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente scolti assieme, in ultimo aggiungervi il **DELIFRUIT PERA** mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.

## composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema al cioccolato e pera livellandola.

**cottura:** a 200°C per 35 min. ca.

Glassare con Glassa al cioccolato decorare a piacere.



# NOCCIOLA E ZABAIONE

## Cake alla nocciola:

**VALBELLA SOFT** 500 g

Acqua 35 g

Olio di semi 225 g

Uova 150 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min.

## Crema allo zabaione:

**CHEESE CAKE MIX** 500 g

Latte 1.000 g

Panna fresca 500 g

Uova 250 g

**PASTA ZABAIONE** 80 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## **composizione:**

Colare cake alla nocciola in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **KIDDY CHOCO SOFTY**, ed ultimare con crema allo zabaione livellandola.

**cottura:** 180° C per 50 min. ca.

Glassare con Glassa al cioccolato fondente decorare a piacere.





# TRICOLORE

## Cake alla menta:

<b>JOGOSOFT</b>	<b>500 g</b>
Acqua	200 g
Olio di semi	200 g
Sciroppo alla menta per granite	75 g
Uova	50 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema al Philadelphia:

<b>CHEESE CAKE MIX</b>	<b>450 g</b>
Latte	675 g
Panna fresca	225 g
Formaggio Philadelphia	450 g
Uova	300 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## composizione:

Colare **cake alla menta** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT MIRTILLO** ed ultimare con **crema al Philadelphia** livellandola.

**cottura:** 180° C per 45 min. ca.

Glassare con **Glassa al mirtillo** decorare a piacere.



# CREMINO

## Frolla al pistacchio:

<b>JOGOSOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Farina	300 g
Burro	400 g
Pasta pistacchio	100 g
Pistacchi in granella	100 g
Uova	200 g

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

## Crema al cioccolato bianco:

<b>OVOCREM</b>	<b>400 g</b>
Acqua	600 g
<b>CABO BLANCO</b>	<b>400 g</b>
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **CABO BLANCO** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Crema al ciocc. fondente:

<b>OVOCREM</b>	<b>400 g</b>
Acqua	600 g
<b>SAN FELIPE</b>	<b>400 g</b>
Olio di semi	40 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

## **composizione:**

Stendere uno strato di **frolla al pistacchio** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 3 mm, colarvi la **crema al cioccolato bianco** livellandola e poi la **crema al cioccolato fondente** livellandola a sua volta.

**cottura:** 190° C per 35 min. ca.

Glassare con **Glassa al pistacchio** e decorare a piacere.



# SINFONIA

## Cake al cacao:

### **BLACK SOFT**

Burro sciolto	250 g
Uova	250 g

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## Crema allo yogurt:

### **OVOCREM**

Acqua	900 g
Yogurt naturale	750 g
Panna UHT	200 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi lo yogurt e la panna fino ad ottenere un composto omogeneo.

## composizione:

Colare cake al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180° C per 10 min.

Colarvi poi a griglia **DELIFRUIT LAMPONE** ed ultimare con crema allo yogurt livellandola.

**cottura:** a 180° C per 30 min. ca.

Quando fredda completare con Glassa al Lampone e decorare a piacere.



# CIOCCOARANCIO

## Frolla al Cacao

**BLACK SOFT** 1.000 g

Farina tipo "0" debole 500 g

Burro 500 g

Uova intere 300 g

**OROBIANCO** 10 g

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una frolla. Far riposare 1 ora in frigorifero prima dell'utilizzo.

## Crema all'arancia:

**OVOCREM** 400 g

Acqua 600 g

**DELIFRUIT**

**DAILY ARANCIA** 300 g

**PASTARANCIO** 10 g

**CABO BLANCO** 400 g

Olio di semi 40 g

Mescolare **OVOCREM**, acqua, **DELIFRUIT DAILY ARANCIA** e **PASTARANCIO** fino ad ottenere una crema liscia. Sciogliere assieme **CABO BLANCO** e olio di semi e incorporare al composto di **OVOCREM** fino ad ottenere una crema omogenea.

## composizione:

Stendere la **frolla al cacao** in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza 5 mm, colarvi delle strisce di **DELIFRUIT DAILY ARANCIA** e coprire con **crema all'arancia** livellandola.

**cottura:** 190°C per 35 min. ca.

Glassare poi con **Glassa all'arancia**.



# BANANA CIOCK

## Frolla al cacao:

<b>BLACKSOFT</b>	<b>1000 g</b>
Farina tipo "0" debole	00 g
Burro	500 g
Uova	300 g
<b>OROBIANCO</b>	<b>10 g</b>

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una frolla. Far riposare 1 ora in frigorifero prima dell'utilizzo.

## Crema alla banana:

<b>OVOCREM</b>	<b>400 g</b>
Acqua	600 g
Banane frullate	600 g
Limoncello	100 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi le banane frullate e il limoncello fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Crema al cioccolato:

<b>OVOCREM</b>	<b>300 g</b>
Acqua	450 g
<b>SAN FELIPE</b>	<b>300 g</b>
Olio di arachidi	30 g

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi **SAN FELIPE** e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

## composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema alla banana livellandola e poi la crema al cioccolato livellandola a sua volta.

**cottura:** 180° C per 35 min. ca.

Glassare poi con Glassa al limone e decorare a piacere



# RICETTARIO GLASSE

## Glassa al limone

Acqua	600 g
<b>KIDDY FRUIT LIMONE</b>	<b>400 g</b>
<i>miscelare e portare ad ebollizione.</i>	
<b>INSTANT JELLY</b>	<b>50 g</b>
Zucchero	200 g
<i>miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.</i>	

## Glassa all'arancia

Acqua	600 g
<b>DELIFRUIT DAILY ARANCIA</b>	<b>400 g</b>
<i>miscelare e portare ad ebollizione.</i>	
<b>INSTANT JELLY</b>	<b>50 g</b>
Zucchero	200 g
<i>miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.</i>	

## Glassa al lampone

Acqua	600 g
<b>DELIFRUIT LAMPONE</b>	<b>400 g</b>
<i>miscelare e portare ad ebollizione.</i>	
<b>INSTANT JELLY</b>	<b>50 g</b>
Zucchero	200 g
<i>miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.</i>	

## Glassa al mirtillo

Acqua	600 g
<b>DELIFRUIT MIRTILLO</b>	<b>400 g</b>
<i>miscelare e portare ad ebollizione.</i>	
<b>INSTANT JELLY</b>	<b>50 g</b>
Zucchero	200 g
<i>miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.</i>	

## Glassa al pistacchio

<b>DECORGEL PLUS BIANCO</b>	<b>750 g</b>
<b>CABO BLANCO</b>	<b>300 g</b>
Olio di semi	30 g
Pasta pistacchio	100 g
<b>SANATINE</b>	<b>75 g</b>
Zucchero	150 g
Acqua	150 g
<i>Sciogliere CABO BLANCO ed incorporarvi il DECORGEL PLUS BIANCO e la pasta pistacchio, a parte mescolare zucchero, SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.</i>	

## Glassa al cioccolato

Acqua	600 g
<b>MIRROR GLAZE CHOKO</b>	<b>400 g</b>
<i>miscelare e portare ad ebollizione.</i>	
<b>INSTANT JELLY</b>	<b>50 g</b>
Zucchero	200 g
<i>miscelare ed aggiungere al composto precedente, portare nuovamente ad ebollizione.</i>	

## Glassa al cioccolato fondente

<b>MIRROR GLAZE CHOKO</b>	<b>750 g</b>
<b>SAN FELIPE</b>	<b>300 g</b>
Olio di semi	30 g
<b>SANATINE</b>	<b>75 g</b>
Zucchero	150 g
Acqua	150 g
<i>Sciogliere SAN FELIPE ed incorporarvi il MIRROR GLAZE CHOKO, a parte mescolare zucchero, SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.</i>	

## Glassa Choko

<b>KIDDY CHOKO</b>	<b>750 g</b>
<b>SAN FELIPE</b>	<b>250 g</b>







*Sciogliere il tutto mescolando fino ad ottenere una glassa omogenea.*

## Glassa al cioccolato bianco

<b>DECORGEL PLUS BIANCO</b>	<b>750 g</b>
<b>CABO BLANCO</b>	<b>300 g</b>
Olio di semi	30 g
<b>SANATINE</b>	<b>75 g</b>
Zucchero	150 g
Acqua	150 g

*Sciogliere CABO BLANCO ed incorporarvi il DECORGEL PLUS BIANCO, a parte mescolare zucchero, SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione. Miscelare i due composti fino ad ottenere una glassa omogenea.*

# ELENCO PRODOTTI

CODICE	ARTICOLO	DESCRIZIONE	confezione	Peso Kg.
KOM1049	<b>JOGOSOFT</b>	mix per Torte, Muffin allo yogurt	sacco	10
KOM1069	<b>BLACK SOFT</b>	mix per specialità da Forno al cioccolato	sacco	10
KOM1098	<b>VALBELLA SOFT</b>	mix per specialità da forno con nocchie tritate	sacco	10
KOM1103	<b>MANDELSOFT</b>	mix per specialità da forno con farina di mandorle	sacco	10
KES2100	<b>OVOCREM</b>	mix per crema da forno all'uovo	cartone	5
D03903	<b>CHEESE CAKE MIX</b> 	mix per torte alla ricotta - cheese cake	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
D03634	<b>SANATINE</b> 	stabil.a caldo in polv.x bavaresi-panna cotta	sacc. in cartone	5 (2x2,5Kg.)
FRU01	<b>SAN FELIPE P5009 semifluido</b> 	cacao minimo 58%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
FRU04	<b>CABO BLANCO W5009 semifluido</b> 	cacao minimo 33%	sacc. in cartone	4x5Kg=20
VAR8201	<b>KIDDYFRUIT LIMONE</b>	crema pronta al limone per farc. e forno	secchio	4xkg,2,5=10
FRU1010	<b>DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO</b> 	mirtillo canadese intero	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU1008	<b>DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE</b> 	lamponi in purea con semi	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU1007	<b>DELIFRUIT CLASSIC PERA</b> 	pere a cubetti	latta	3xKg,2,7=8,1
FRU4004	<b>BELNAP NEUTRAL</b> 	gelatina concentrata neutra	secchio	7
CA5052	<b>MIRROR GLAZE CHOKO</b>	al gusto di cioccolato	secchio	4
FRU9011	<b>DECORGEL PLUS BIANCO</b> 	bianco coprente per stampa su torte	secchio	3
D03595	<b>INSTANT JELLY</b>	concentrato in polvere per gelatine	sacc. in cartone	4x1 Kg.
VAR9070	<b>PASTA ZABAJONE</b>	pasta zabajone per pastic. e gelateria	vaso vetro	6x1,7Kg.=10,2
KOM1790	<b>OROBIANCO</b>	aroma panna - vaniglia in polvere - alta resa	secchiello	1
D02032	<b>COMPOUND MOCCA</b> 	con estratto di caffè	barat.PE in cart.	4x1 Kg.
VAR4461	<b>PASTARANCIO</b>	per arom.e colorare a freddo e da forno	bottiglia in PE	6x1 Kg.=6
KOM1760	<b>POLVERE DI NEVE EXTRA</b>	miscela dolce non igroscopica per spolvero	sacco	10
KOM5045	<b>TEGLIA DOLCI al TAGLIO</b>	in alluminio - 60x20x5h con bordo estraibile	singola	1 pz
KOM1771	<b>KOKOSMAKRONEN</b>	mix per biscotteria, dolci al cocco	sacc. in cartone	2x5kg=10
VAR8802	<b>RISOLATTE</b>	per specialità di riso, torte da forno e dessert	latta	6xkg,2,5=15



**Komplet Italia s.r.l.**  
24050 Grassobbio (BG)  
Via Enrico Fermi, 4  
Tel. +39 035 42 42 742  
[info@kompletitalia.it](mailto:info@kompletitalia.it)  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)



Assistenza tecnica  
Numero Verde  
**800-25 1859**