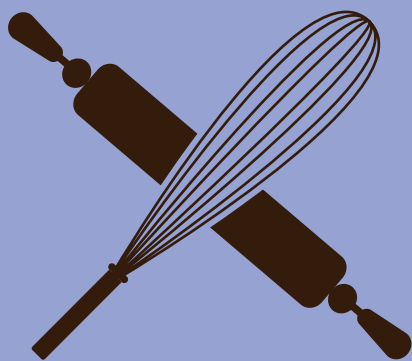




DOLCI EASY

SAIMA







PASTIERINA MIGNON



Pastierina mignon

Posizionare il prodotto su teglia, con forno preriscaldato a 180°C. Cuocere a 170°C per 20 minuti. Aspettare qualche minuto prima di spolverare lo zucchero a velo.

CAPRESINA



Capresina mignon

Zucchero a velo

Cacao rosso bruno 22/24

Posizionare il prodotto su teglia, con forno preriscaldato a 180°C. Cuocere a 170°C per 18/20 minuti. Aspettare qualche minuto prima di spolverare lo zucchero a velo.

SFOGLIATELLA RICCIA MIGNON



Riccia mignon cinque stelle

Napoli mignon

Zucchero a velo

Posizionare il prodotto su teglia, con forno preriscaldato a 200°C. Cuocere a 200°C per 30/35 minuti. Aspettare qualche minuto prima di spolverare lo zucchero a velo.

FROLLA MIGNON 5 STELLE



Frolla cinque stelle

Posizionare il prodotto su teglia, con forno preriscaldato a 200°C. Cuocere a 180/200°C per 20 minuti. Aspettare qualche minuto prima di spolverare lo zucchero a velo.



FROLLA MIGNON



Frolla gold mignon Napoli/

Frolla mignon artigianale

Posizionare il prodotto su teglia, con forno preriscaldato a 200°C. Cuocere a 180/200°C per 20 minuti. Aspettare qualche minuto prima di spolverare lo zucchero a velo.



BIGNÈ AL CAFFÈ



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Espresso arabica o caffè spray • Kiddy cover caffè
Chicchi di cioccolato al caffè**

Scongela la crema ed aromatizzarla con 10 gr di caffè spray, dopodiché farcire i bignè.

Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.



BIGNÈ ARANCIO



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Aroma in pasta arancio colorato o neutro •
Kiddy cover arancio**

*Scongela la crema ed aromatizzarla con 6/10 gr
di aroma arancio colorato, dopodichè farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BIGNÈ PISTACCHIO



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Pasta pistacchio mediterraneo • Kiddy cover
pistacchio • Granella di pistacchio**

*Scongela la crema ed aromatizzarla con 100/130 gr
di pasta pistacchio, dopodichè farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BIGNÈ NOCCIOLA



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Pasta nocciola gold scura • Kiddy cover nocciola**

*Scongela la crema ed aromatizzarla con 100/130 gr
di pasta nocciola, dopodichè farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BIGNÈ LIMONE



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Aroma in pasta limone colorato o neutro
Kiddy cover limone**

*Scongela la crema ed aromatizzarla con 6/10 gr di aroma limone colorato, dopodichè farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BIGNÈ ALLA CREMA



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Kiddy cover bianco • Crispearls bianchi**

*Scongela la crema e farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BIGNÈ AL CIOCCOLATO



**Bignè pronti • Crema pasticcera in sac a poche
Cremoretta • Kiddy cover fondente
Crispearls fondenti**

*Scongela la crema ed aromatizzarla con 250/300 gr di cremoretta, dopodichè farcire i bignè.
Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C.*

BABÀ MIGNON AL RHUM



Babà Apa o Tedesco • Rhum

Gelatina gelosa Neutra • Crema pasticcera
tradizionale in sac a poche

PER LA BAGNA

1000 gr di acqua

400 gr di zucchero

200 gr di rhum

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero. Aspettare fino al completo raffreddamento e poi inserire il rhum. Riscaldare a 50/60°C, immergere i babà, per infusione, per qualche minuto. Posizionarli su una griglia per eliminare la bagna in eccesso. Infine farcire con la crema e decorare con gelosa neutra.

BABÀ MIGNON AL RHUM



Babà • Rhum • Gelatina gelosa Neutra

PER LA BAGNA

1000 gr di acqua

400 gr di zucchero

200 gr di rhum

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero. Aspettare fino al completo raffreddamento e poi inserire il rhum. Riscaldare a 50/60°C, immergere i babà, per infusione, per qualche minuto. Posizionarli su una griglia per eliminare la bagna in eccesso. Infine decorare con gelosa neutra.

SAVAREN MIGNON



Savaren • Rhum

Crema pasticcera tradizionale in sac a poche

Amarena colata • Gelatina gelosa Neutra

PER LA BAGNA

1000 gr di acqua

400 gr di zucchero

200 gr di rhum

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero. Aspettare fino al completo raffreddamento e poi inserire il rhum. Riscaldare a 50/60°C, immergere i savaren, per infusione, per qualche minuto. Posizionarli su una griglia per eliminare la bagna in eccesso. Infine farcire con la crema e decorare con gelosa neutra.

ARAGOSTINA "PANNA"



Coda d'aragosta Napoli mignon

Panna o crema vegetale • Zucchero a velo

Preriscaldare il forno, posizionare le aragostine sulla teglia 25/30 minuti prima della cottura.

Cuocere a 200°C per 25/30 minuti. Fare raffreddare prima della farcitura e guarnire con panna montata e frutti di bosco. Spolverare con zucchero a velo.

ARAGOSTINA PISTACCHIO



Coda d'aragosta Napoli mignon
Crema Rio Pistacchio • Kiddy cover fondente
Granella pistacchio

Preriscaldare il forno, posizionare le aragostine sulla teglia 25/30 minuti prima della cottura.

Cuocere a 200°C per 25/30 minuti. Fare raffreddare e poi farcire con la crema rio pistacchio. Glassare con kiddy cover sciolto a 35/40°C. Spolverare con zucchero a velo.

ARAGOSTINA CHANTILLY



Coda d'aragosta Napoli mignon
Crema pasticceria in sac a poche
Panna o crema vegetale • Kiddy cover zabaione
Amarena colata • Zucchero a velo

Preriscaldare il forno, posizionare le aragostine sulla teglia 25/30 minuti prima della cottura.

Cuocere a 200°C per 25/30 minuti. Fare raffreddare e poi farcire con la crema pasticceria, guarnire infine con panna montata ed amarene. Spolverare con zucchero a velo.

CANNOLO CROCCANTE



Cannolo croccante arachidi o mandorle o nocciole
Mousse cioccolato

Montare la mousse al cioccolato con frusta per 3/4 minuti ed infine farcire i cannoli.

CANNOLO CROCCANTE



Cannolo croccante arachidi o mandorle o nocciola
Crema Rio pistacchio

Scongellare la ricotta a temperatura controllata per 12 ore a +4°C oppure in forno a microonde per 4/5 minuti alla funzione scongelamento. Infine farcire i cannoli e decorare con crema pistacchio.

CANNOLO SICILIANO



Scorza piccola velata o cannolo piccolo chiaro
Crema di ricotta zuccherata con gocce di cioccolato • Granella di pistacchio

Scongellare la ricotta a temperatura controllata per 12 ore a +4°C oppure in forno a microonde per 4/5 minuti alla funzione scongelamento. Infine farcire i cannoli e decorare con granella di pistacchio.

CANNONCINI SFOGLIA



Cannoncini sfoglia mignon

Crema pasticcera in sac a poche

Scongellare la crema pasticcera prima di farcire.

CASSATINA MIGNON



Cassatina mignon

Scongellare le cassatine passandole prima in frigo a +4°.

BICCHIERINO PANNA COTTA E FRUTTI DI BOSCO



Panna cotta • Topping frutti di bosco

Riscaldare la panna cotta senza portare a bollore, aggiungere aromi o personalizzare. Posizionare nei bicchieri e far raffreddare prima di farcire con topping frutti di bosco.



www.saimaspa.com

