Casa TESSIERI dal 1963

60°

1963 · 2023

Mazzoni frozen

FRUTTA PER DESSERT

RICETTARIO

CHI SIAMO

Oltre 60 anni di attività hanno reso il Gruppo Mazzoni leader nella filiera dell'ortofrutta fresca e surgelata. Mazzoni inizia ad esportare frutta fresca italiana nei mercati europei negli anni '50. E' fra le prime realtà italiane a capire l'importanza dell'integrazione lungo tutta la filiera del fresco: oggi il Gruppo Mazzoni gestisce attività di ricerca e sviluppo di nuove varietà, produce piante da frutto e piante di fragola, è tra i principali produttori di ortofrutta italiani, conserva, confeziona e commercializza in tutto il mondo una grande varietà di prodotti ortofrutticoli freschi convenzionali e biologici, commercializza frutti di bosco surgelati. Tutto rispettando i più alti standard di qualità.

Mazzoni Frozen produce frutta surgelata: il partner ideale
per l'industria di trasformazione, la distribuzione,
la gelateria e la pasticceria professionale.

Dal 1970 forniamo i più importanti produttori di confettura, yogurt e succhi in Europa. Nel tempo abbiamo evoluto le produzioni di frutta surgelata, integrando la ricerca delle varietà di fragole brevettate per specifici utilizzi e destinate a gelaterie artigianali o industrie alimentari.

SEMIFREDDO MERINGATA ALLA FRAGOLA IN BARATTOLO

INGREDIENTI PER SEMIFREDDO BIANCO ALLA PANNA E VANIGLIA	QUANTITA' (g)
MERINGA ITALIANA	255
PANNA MONTATA	495
1 BACCELLO DI VANIGLIA	-

PROCEDIMENTO

Miscelare la meringa italiana con la polpa della vaniglia dopo di che alleggerire con la panna montata .

INGREDIENTI PER INTERNO ALLE FRAGOLE	QUANTITA' (g)
POLPA DI FRAGOLA MAZZONI	200
FRAGOLE INTERE MAZZONI	200
SCIROPPO DI GLUCOSIO 60 DE	350
ZUCCHERO INVERTITO	100

PROCEDIMENTO

Cuocere il tutto, portare a 65Bx oppure far ridurre fino al peso di 645gr.

INGREDIENTI PER SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA	QUANTITA' (g)
PUREA DI FRAGOLE MAZZONI	150
PANNA MONTATA	200
MERINGA ITALIANA	150

PROCEDIMENTO

Miscelare alla polpa di frutta la meringa italiana ed alleggerire il tutto con la panna montata.

INGREDIENTI PER MERINGA CLASSICA	QUANTITA' (g)
ALBUME	500
ZUCCHERO	350
ZUCCHERO	750

PROCEDIMENTO

Montare l'albume con i 350gr. di zucchero poi aggiungere a mano con delicatezza il restante zucchero semolato . Cuocere in forno a 140°C per circa un'ora e mezza.

INGREDIENTI PER MERINGA ITALIANA A FREDDO	QUANTITA' (g)
DESTROSIO	100
SCIROPPO DI GLUCOSIO 60 DE	400
ALBUME PASTORIZZATO APPENA APERTO	250

PROCEDIMENTO

Sciogliere il destrosio dentro l'albume , aggiungere lo zucchero fondente , montare il tutto .

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Cospargere all'interno di un barattolo delle briciole di meringa classica, dressare uno strato di semifreddo bianco, aggiungere uno strato di interno alla fragola, coprire con uno strato di semifreddo alla fragola, decorare con briciole di meringa e interno fragola.

CIOCCOLATINO BIANCOVADO E PASSIONE

INGREDIENTI PER RIPIENO BIANCOVADO	QUANTITA' (g)
CIOCCOLATO BIANCO 111 NOALYA	500
OLIO DI GIRASOLE	50
OLIO DI COCCO	175

PROCEDIMENTO

Mescolare insieme l'olio di girasole e l'olio di cocco aggiungere il cioccolato bianco temperato. Miscelare bene.

INGREDIENTI PER GELATINA ALLA PASSIONE	QUANTITA' (g)
POLPA FRUTTO DELLA PASSIONE MAZZONI	500
POLPA DI PERE MAZZONI	150
PECTINA	8
ZUCCHERO	35
ZUCCHERO	175
ISOMALTO	175
SCIROPPO DI GLUCOSIO 60 DE	100
ZUCCHERO INVERTITO	120
SALE	2
ACIDO CITRICO IN SOL. (50/50)	12

PROCEDIMENTO

Portare a 60°C la polpa di lamponi , aggiungere la pectina precedentemente miscelata con i 35gr. zucchero e continuare la cottura. Scaldare bene , aggiungere in successione, lo zucchero, l'isomalto, il glucosio e lo zucchero invertito. Cuocere il tutto sino a 72 brix, aggiungere l'acido e colare in un recipiente , raffreddare e tenere mescolato per rompere il gel. Frullare al cutter.

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Utilizzando del cioccolato bianco temperato e degli stampi in policarbonato produrre delle camice macchiando prima lo stampo con del burro di cacao giallo/arancio lasciare cristallizzare, smodellare. Con un sac a poche fare una spuntoncino sul fondo delle cassettine di gelatina alla passione, riempire di cremino allo biancovado, lasciare rapprendere ricoprire di cioccolato bianco.

CROSTATA DI RICOTTA E FICHI

INGREDIENTI PER PASTA FROLLA	QUANTITA' (g)
FARINA	1000
BURRO	600
ZUCCHERO	400
UOVA INTERE	110
BAKING	10
SALE	4
2 BACCHE DI VANIGLIA	-

PROCEDIMENTO

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia, il sale ed infine la farina con il lievito. Impastare poco, raffreddare subito.

INGREDIENTI PER CREMA DI RICOTTA	QUANTITA' (g)
LATTE	200
PANNA	250
RICOTTA DI BUFALA	200
RICOTTA DI PECORA	175
ZUCCHERO	200
UOVA	75
ALBUME	25
AMIDO DI MAIS	50

PROCEDIMENTO

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albume con lo zucchero e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti, cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 70°mescolando con una frusta. Unire poi la ricotta, ottenendo così un impasto liscio e cremoso.

INGREDIENTI PER CONFETTURA DI FICHI E ARANCIA	QUANTITA' (g)
FICHI MAZZONI INTERI	500
ZUCCHERO	250
DESTROSIO	100
CUBETTI DI ARANCIA CANDITO	40
CANNELLA	2

PROCEDIMENTO

Tagliare i fichi a cubetti mescolare agli zuccheri e alla cannella, portare al bollore, lasciare in infusione per una notte. Riportare al bollore e cuocere fino a 60x, aggiungere i cubetti di arancio tritati conservare in frigo.

INGREDIENTI PER STREUSEL CROCCANTE	QUANTITA' (g)
MANDORLE IN POLVERE	200
FARINA	280
ZUCCHERO	200
BURRO	220
SEMI DI CEREALI MISTI gr80 (sesamo, lino, girasole, miglio, quinoa)	80
SALE	2

PROCEDIMENTO

Impastare insieme fino a che diventa tutto sbriciolato , mettere in frigo .

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Foderare gli stampi con la frolla, mettere in frigo a fare rassodare poi spalmare sul fondo con confettura di fichi, coprire con la crema di ricotta poi cospargere di streusel e cuocere in forno a 170° . Decorare a piacere.

TORTINO DI CAROTE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI PER RIPIENO CAROTE E MANDORLE	QUANTITA' (g)
POLVERE DI MANDORLE	250
BURRO	250
POLPA DI CAROTE MAZZONI	250
ZUCCHERO A VELO	250
FARINA	200
BAKING	15
UOVA	200

PROCEDIMENTO

Montare burro, zucchero polvere di mandorle, unire le uova poco per volta poi incorporare la polpa di carote, impastare fino a rendere omogeneo l'impasto, unire la farina miscelata con il baking.

INGREDIENTI PER COMPOSTO DI ALBICOCCHE	QUANTITA' (g)
ALBICOCCHE A CUBETTI MAZZONI	500
ZUCCHERO	75
DESTROSIO	35
SALE	2
GRAND MARNIER	50
AMIDO MODIFICATO	15

PROCEDIMENTO

Portare a bollore le albicocche con gli zuccheri e il sale, aggiungere il grand Marnier, lasciare in infusione tutta la notte. Portare a 60-70° aggiungendo poi il cristal mais mescolando fino a fare addensare il tutto. Cuocere fino a consistenza.

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Ungere uno stampo in alluminio monoporzione, dressare un fondo di ripieno alle mandorle e carote, aggiungere una porzione di composto alle albicocche, coprire ancora con uno strato di composto alle carote, infornate a 170 °. Raffreddare spolverare di zucchero a velo e decorare a piacere.

SFOGLIATE ALLE PERE E CACAO

INGREDIENTI PER PASTA SFOGLIA AL CACAO	QUANTITA' (g)
FARINA	650
SALE	20
CACAO ROSSO PROFUMATO NOALYA	50
BURRO	950
FARINA	300
CACAO ROSSO PROFUMATO NOALYA	50

PROCEDIMENTO

Impastare la farina l'acqua il sale e il cacao , poi impastare anche il burro con la farina e il cacao , mettere quest'ultimo impasto dentro al precedente e dare 4 pieghe da 4 facendo riposare in frigo la sfoglia coperta in frigo 30 minuti tra una piega e l'altra .
Considerazioni: pastello lavorato poco, in quanto la presenza di cacao impedisce la formazione della maglia glutinica; il panetto risulta essere morbido.

INGREDIENTI PER COMPOSTO ALLE PERE E VANIGLIA	QUANTITA' (g)
PRE A CUBETTI MAZZONI	1000
ZUCCHERO	150
DESTROSIO	50
MIELE	50
SALE	2
GRAPPA ALLE PERE	100
AMIDO MODIFICATO	30
VANIGLIA	2

PROCEDIMENTO

Portare a bollore le pere gli zuccheri il sale e la vaniglia, aggiungere la grappa alle pere, lasciare in infusione tutta la notte. Portare a 60-70° aggiungendo poi il cristal mais mescolando fino a fare addensare il tutto. Cuocere fino a consistenza.

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Formare una tubo di 5 cm di diametro arrotolando la pasta sfoglia al cacao, tagliare della rondelle di 2 cm circa allargarle schiacciandole nello zucchero, riempire con il composto alle pere e chiudere a portafoglio. Cuocere a 180° caramellare a 220° .

TORTA CUOR DI FRUTTI

INGREDIENTI PER MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E LAMPONI	QUANTITA' (g)
COPERTURA LATTE 40% NOALYA 203	500
COPERTURA FONDENTE 70 % NOALYA 307	100
BASE SEMIFREDDO	150
GELATINA	18
POLPA DI LAMPONI MAZZONI	200
PANNA POCO MONTATA	750

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a 45° mettere un po' di panna e frustare energicamente, poi aggiungere la base semifreddo, successivamente la polpa di lamponi con all'interno la gelatina già fusa , frustando ancora, ed infine incorporare delicatamente il resto della panna .

INGREDIENTI PER BASE SEMIFREDDO A FREDDO	QUANTITA' (g)
TUORLO PASTORIZZATO (appena aperto)	75
SCIROPPO DI GLUCOSIO 60 DE	75

PROCEDIMENTO

Miscelare, montare il tutto .

INGREDIENTI PER GANACHE AI FRUTTI ROSSI	QUANTITA' (g)
CILIEGIE MAZZONI	250
FRUTTI DI BOSCO MAZZONI	300
ZUCCHERO	50
PECTINA GIALLA	10
GELATINA 200 BLOOM	10
ACQUA PER GELATINA	40
COPERTURA LATTE 40% NOALYA 203	300

PROCEDIMENTO

Bollire la frutta con lo zucchero, mescolato alla pectina, aggiungere la gelatina già ammorbidita e poi il cioccolato tritato.

INGREDIENTI PER GLASSA LUCIDA A SPECCHIO COLORATA	QUANTITA' (g)
ACQUA	250
ZUCCHERO	450
SCIROPPO GLUCOSIO 60 DE	450
LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO	320
GELATINA 170 BLOOM	38
ACQUA PER GELATINA	190
CIOCCOLATO LATTE 40% NOALYA 203	450
GELATINA NEUTRA EASY GEL TRASPARENTE	180
COLORANTE IDROSOLUBILE GIALLO MARRONE	-

PROCEDIMENTO

Cuocere a 103°lo zucchero l'acqua e lo sciroppo di glucosio, unire la gelatina reidratata, versare sul cioccolato, sciogliere tutto, aggiungere il latte condensato e la gelatina neutra emulsionare .Realizzare la glassa sempre il giorno prima .
Utilizzare a 32° 35°.

NOTE

NOTE

NOTE

GRAZIE PER AVER PARTECIPATO

Casa TESSIERI dal 1963 60°

1 9 6 3 · 2 0 2 3

TESSIERI SRL - via Milano ang. via Perugia - 56038 Ponsacco (PI) - Tel. +39 0587734542 - Fax +39 0587734339 - info@tessieri.it - **www.tessieri.it**