



Tiramisù al Cointreau (monoporzione)

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Desserts alla panna/crema e gelato

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

Crema al tiramisù
Geleè all arancia
10 pz Fondo frolla
10 pz Fondo savoiardo
Bagna al caffè
Massa della ricetta I

Produzione

CCP

- 1.Fare il bordo con acetato e cioccolato
- 2.Mettere uno strato di crema
- 3.Inserire la geleè all'arancia ancora gelata
- 4.Mettere un altro strato di crema
- 5.Mettere il disco di savoiardo
- 6.bagnare con la bagna al caffè
- 7.Congelare
- 8.Decorare

X

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Crema tiramisù

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Desserts alla panna/crema e gelato

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

180 g	Tuorli			X
340 g	Zucchero a velo	setacciato		
7 pz	gelatina in fogli			
700 g	Mascarpone			X
900 g	Panna montata			X
	Cointreau			
2 120 g	Massa della ricetta I			
2 120 g	Massa della ricetta			

Produzione

CCP

1.Montare tuorli e zucchero				X
2.Unire il mascarpone				
3.Sciogliere la gelatina				
4.Unire la panna montata				

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Bastoncini al caramello.

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Cioccolatini e prodotti cioccolatati (dragés)

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

71 g	Zucchero		
120 g	Panna		X
340 g	Copertura al latte	liquida	
531 g	Massa della ricetta I		
531 g	Massa della ricetta		

Produzione

CCP

-Appena pronta la ganache stendere su una placca e fare cristallizzare
-Raffinare fino ad ottenere una struttura plastica
-Dividere in pezzi.
-Fare dei tronchetti da 8 grammi lunghi 4cm.
-Trampare e decorare

X

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Ciocolatini al the

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Ciocolatini e prodotti ciocolatati (dragés)

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

75 g	Panna	X
75 g	Latte	X
5 g	The	
250 g	Copertura Scura	
25 g	Burro	X
430 g	Massa della ricetta I	
-20 g	4.65% (Perdita di lavorazione 1)	
410 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

1.Fare un infuso con the, panna e latte e lasciare raffreddare. 2.Portare a bollore l'infuso e aggiungere la copertura. 3.Una volta raggiunti i 35°C. aggiungere il burro 4.Stendere a su una placca e lasciare tirare. 5.Tagliare con la chitarra 2x2, trappare e decorare.	X
--	---

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Ciocolatino Malibù

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Cioccolatini e prodotti cioccolatati (dragés)

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

160 g	Panna	X
400 g	Copertura scura	
35 g	Malibù	
50 g	Burro	X
645 g	Massa della ricetta I	
-20 g	3.1% (Perdita di lavorazione 1)	
625 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

1.Colare gli stampi 2.Fare la ganache: -Fare bollire la panna -Aggiungere la copertura -Aggiungere Malibù -Un' volta raggiunti i 30° aggiungere il burro 3.Riempire gli stampi 4.Mettere in frigo a tirare un po' 5.Chiudere 6.Una volta duri estrarre dagli stampi 7.Decorare con oro in polvere	X
---	---

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Ciocolatino alla noce

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Ciocolatini e prodotti ciocolatati (dragés)

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

1 000 g	Marzapane alle noci	
1 000 g	Massa della ricetta I	
1 000 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

1. Stendere il marzapane a 10mm.
2. Stampare a forma di ovale
3. Trampare
4. Decorare

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Crema tiramisù

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Desserts alla panna/crema e gelato

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

180 g	Tuorli			X
340 g	Zucchero a velo	setacciato		
7 pz	gelatina in fogli			
700 g	Mascarpone			X
900 g	Panna montata			X
	Cointreau			
2 120 g	Massa della ricetta I			
2 120 g	Massa della ricetta			

Produzione

CCP

1.Montare tuorli e zucchero				X
2.Unire il mascarpone				
3.Sciogliere la gelatina				
4.Unire la panna montata				

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Delizie alla Vaniglia

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Cioccolatini e prodotti cioccolatati (dragés)

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

100 g	Panna	X
1 pz	Stecca di vaniglia	
60 g	Glucosio	
350 g	Copertura bianca	
10 g	Kirsch	
520 g	Massa della ricetta I	
520 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

1. Fare una ganache: Scaldare la panna con la stecca di vaniglia incisa e il glucosio, setacciare e aggiungere la copertura e il kirsch, mixare.
 2. Stendere su una placca e lasciare tirare
 3. Tagliare con la chitarra a forma di rombo.
 4. Trampare e decorare.

X

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Gelée all'arancia

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Semilavorato pasticceria

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

250 g	succo o polpa di arancia	
80 g	Zucchero	
5 g	Gelatina	
335 g	Massa della ricetta I	
335 g	Massa della ricetta	

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

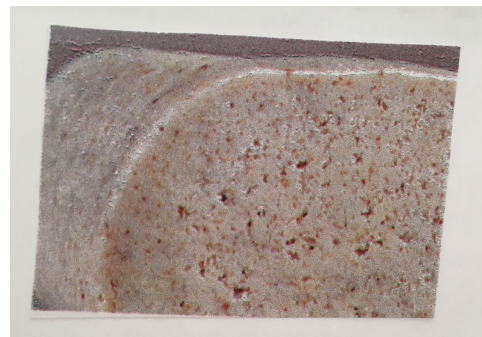
☒ In apprendimento

Marzapane alle noci

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Masse di base

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g



Ricetta

CCP

150 g	Mandorle bianche intere	
150 g	Noci	
150 g	Acqua	
100 g	Sciroppo di glucosio	
500 g	Zucchero	
1 050 g	Massa della ricetta I	
-10 g	0.95% (Perdita di lavorazione 1)	
1 040 g	Massa della ricetta	

Altri dati di cottura (vapore, tiraggio)

Temperatura: 122 °C

Tempo di cottura: -

Aria / Tiraggio:

Produzione

CCP

Ammollare per 10 minuti le mandorle bianche e le noci in acqua fredda.
Cuocere a 122 °C lo zucchero, l'acqua e il sciroppo di glucosio.
Intanto macinare le mandorle e metterle in una bacinella.
Aggiungere lentamente lo sciroppo in una bacinella con frusta A5 e mischiare fino a quando cristallizza.
Stenderlo su una placca e fare raffreddare, poi mixare finemente il tutto.

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

▲ Data e firma formatore/formatrice _____



Barretta al caramello

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Specialità al cioccolato

Rendimento 85 Pezzo
Massa di un pezzo 25 g
Peso finale 25 g

Ricetta

CCP

400 g	Burro	X
200 g	Zucchero	
20 g	Uovo	X
760 g	Farina tipo 400	
40 g	Fecola	
500 g	Zucchero	
100 g	Glucosio	
50 g	Latte condensato	X
20 g	Burro	X
20 g	Sciroppo di zucchero di canna	
20 g	Acqua	
2 130 g	Massa della ricetta I	
-20 g	0.94% (Perdita di lavorazione 1)	
2 110 g	Massa della ricetta	



Barretta al caramello

Produzione	CCP
1.Fare un biscotto di frolla con: burro, zucchero, uova, farina e fecola	X
2.Fare delle strisce e cuocerle	
1.Fare un caramello denso:	X
-fare caramellare: Zucchero, glucosio e sciroppo di zucchero di canna	
-Aggiungere il latte condensato, il burro e l'acqua	
-Miscelare bene e lasciare raffreddare brevemente	
-Dressare la massa di caramello sul biscotto	
-Trampare nella copertura scura	
-Spolverare con polvere oro	

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

■ In apprendimento



Tiramisù al Cointreau

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Desserts alla panna/crema e gelato

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

Crema al tiramisù
Geleè all arancia
1 pz Fondo frolla
1 pz Fondo savoiardo
Bagna al caffè

Massa della ricetta I

Produzione

CCP

- 1.Mettere uno strato di crema
- 2.Inserire la geleè all'arancia ancora gelata
- 3.Mettere un altro strato di crema
- 4.Mettere il disco di savoiardo
- 5.bagnare con la bagna al caffè
- 6.Congelare
- 7.Glassare con la glassa a specchio e decorare

X

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Mignon al Tiramisù

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
 Classificazione Pasticceria
 Gruppo Pasticceria

Rendimento 0 Pezzo
 Massa di un pezzo 0 g
 Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

75 g	Tuorlo	X
57 g	Zucchero	
500 g	Mascarpone	X
25 g	Cointreau	
7 g	Gelatina	
50 g	Panna liquida	X
100 g	Panna montata	X
	Mousse Fragola	X
814 g	Massa della ricetta I	
-20 g	2.46% (Perdita di lavorazione 1)	
794 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

- Miscelare: tuorlo, zucchero, mascarpone e cointreau
 - Sciogliere la gelatina nella panna liquida e unire
 - Aggiungere la panna montata
 - Dressare la massa con l'imbuto dosatore negli stampi sporcati con copertura scura
 - Mettere in abbattitore
- Montare:
- Fondello di frolla
 - Mousse fragola
 - Dischetto di pan di spagna al cioccolato (bagnato con sciroppo al caffè)
 - Livellare con mousse fragola
 - Appoggiarci sopra la semisfera al tiramisù e decorare con gelatina a freddo e polvere oro

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Mignon alla fragola

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
 Classificazione Pasticceria
 Gruppo Pasticceria

Rendimento 0 Pezzo
 Massa di un pezzo 0 g
 Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

125 g	Polpa di fragola	
125 g	Zucchero	
3 pz	Fogli gelatina	
25 g	Burro di cacao	
125 g	Jogurt alla fragola	X
500 g	Panna Montata	X
	Colorante Rosso	
25 pz	Pan di spagna al cioccolato	
900 g	Massa della ricetta I	
-20 g	2.22% (Perdita di lavorazione 1)	
880 g	Massa della ricetta	

Produzione

CCP

1.Portare a 45°: la polpa di fragole, zucchero, burro di cacao	X
2.Aggiungere la gelatina sciolta e il coorante	
3.Aggiungere lo Jogurt	
4.Incorporare la panna montata	
1.Dressare la massa negli stampi in silicone precedentemente sporcarti con il cioccolato	X
2.Chiudere con il pan di spagna	
3.Congelare	
4.Decorare e spruzzare con la gelatina	

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Barretta al caramello

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Confetteria
Gruppo Specialità al cioccolato

Rendimento 85 Pezzo
Massa di un pezzo 25 g
Peso finale 25 g

Ricetta

CCP

400 g	Burro	X
200 g	Zucchero	
20 g	Uovo	X
760 g	Farina tipo 400	
40 g	Fecola	
500 g	Zucchero	
100 g	Glucosio	
50 g	Latte condensato	X
20 g	Burro	X
20 g	Sciroppo di zucchero di canna	
20 g	Acqua	
2 130 g	Massa della ricetta I	
-20 g	0.94% (Perdita di lavorazione 1)	
2 110 g	Massa della ricetta	



Barretta al caramello

Produzione	CCP
1.Fare un biscotto di frolla con: burro, zucchero, uova, farina e fecola	X
2.Fare delle strisce e cuocerle	
1.Fare un caramello denso:	X
-fare caramellare: Zucchero, glucosio e sciroppo di zucchero di canna	
-Aggiungere il latte condensato, il burro e l'acqua	
-Miscelare bene e lasciare raffreddare brevemente	
-Dressare la massa di caramello sul biscotto	
-Trampare nella copertura scura	
-Spolverare con polvere oro	

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento



Tiramisù al Cointreau

Note sulla ricetta

Azienda Pan. Past. Eredi Ernesto Münger
Classificazione Pasticceria
Gruppo Desserts alla panna/crema e gelato

Rendimento 0 Pezzo
Massa di un pezzo 0 g
Peso finale 0 g

Ricetta

CCP

Crema al tiramisù
Geleè all arancia
1 pz Fondo frolla
1 pz Fondo savoiardo
Bagna al caffè

Massa della ricetta I

Produzione

CCP

- 1.Mettere uno strato di crema
- 2.Inserire la geleè all'arancia ancora gelata
- 3.Mettere un altro strato di crema
- 4.Mettere il disco di savoiardo
- 5.bagnare con la bagna al caffè
- 6.Congelare
- 7.Glassare con la glassa a specchio e decorare

X

Leggenda: X definito come CCP

Stato della ricetta e della documentazione di apprendimento

☒ In apprendimento