

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



9 FEBBRAIO 2026

CON **LUIGI BIASETTO**

**LA GOLOMBA EXPRESS DI BIASETTO:
SEGRETI E TECNICHE DI UN MAESTRO**



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

LUIGI BIASETTO

Maestro pasticcere di fama internazionale nasce a Bruxelles.

Vince la **Coppa del Mondo di Pasticceria** a Lione nel 1997
e apre la **Pasticceria Biasetto** a Padova nel 1998.

Negli anni sono tanti i premi che gli vengono conferiti
tra cui *Pasticcere dell'anno AMPI* nel 2006, *Artisti del Panettone*
per il Miglior Panettone Tradizionale nel 2018 e nel 2021.

Da molti anni Gambero Rosso conferma alla sua Pasticceria le Tre
Torte nella "Guida alle migliori pasticcerie d'Italia" e i Tre Chicchi
e le Tre Tazzine nella "Guida Bar d'Italia".

Numerose le partecipazioni a programmi TV e autore di varie
pubblicazioni.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

GOLOMBA

INGREDIENTI UTILIZZATI

RENDIMENTO

H 18:00

4 COLOMBE 1000 g

FARINA BIO GRASSI 1.080 g	A
ACQUA 18°C 540 g	A
LIEVITO NATURALE PH 4,02 310 g	A
ZUCCHERO 310 g	A
BURRO 18°C 450 g	B
TUORLO UOVO a t° variabile 270 g	C

Impastare ben liscio e lasciare lievitare a 27° fino a che triplica di volume.

H 6:00 – Aggiungere in sequenza all'impasto triplicato PH 5,2.

FARINA BIO GRASSI 410 g	A
ZUCCHERO SEMOLATO 310 g	B
SALE 25 g	
MIELE ACACIA 110 g	
VANIGLIA IN PASTA 12 g	
ESTRATTO DI ARANCIO 30 g	
ESTRATTO DI LIMONE 30 g	
BURRO a 21°C 675 g	C
TUORLO UOVO a t° variabile 270 g	D
CUBETTI DI ARANCIO CANDITI 1050 g	E
ACQUA a t° variabile qb	F

ALCUNE REGOLE

La temperatura dell'impasto non deve superare 27°C. Lo zucchero va pesato da solo con il sale. Gli aromi vanno pesati insieme.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

GOTTURA

INFORNARE CON VALVOLA CHIUSA 200°C 0'

1° FASE DI COTTURA 175° 20'

2° FASE DI COTTURA 165° 10'

3° FASE DI COTTURA 156° 10'

VALVOLA

CHIUSA

CHIUSA

APERTA

GLASSA

POLVERE DI MANDORLE BIANCHE 100 g A

POLVERE DI MANDORLE AMARE 50 g

TREALOSIO 110 g

ZUCCHERO 280 g

CACAO 10 g B

FARINA DI MAIS 10 g

PECTINA PER CREME 1 g

FECOLA 10 g

ALBUME INVECCHIATO ALL'ARIA APERTA 180 g C

MANDORLE qb

GRANELLA DI ZUCCHERO qb

ZUCCHERO VELO qb



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PRODOTTI UTILIZZATI

MATERIE PRIME

FARINA LIEVITATI BIO GRASSI
ZUCCHERO FINE INFUNDO
TUORLO SUPERGIALLO
BURRO ISIGNY
BURRO MARKENBUTTER
MIELE ACACIA
LAVANY PERLE DI VANIGLIA
PASTA ARANCIO
PASTA LIMONE DI SORRENTO
CUBETTI DI ARANCIO CANDITI 9X9
CUBETTI DI ARANCIO CANDITI 12X12
POLVERE DI MANDORLE BIANCHE
TREALOSIO
CACAO
FARINA DI MAIS
PECTINE PER CREME
FECOLE
ALBUME
MANDORLE GREZZE
GRANELLA DI ZUCCHERO
ZUCCHERO A VELO
STAMPI COLOMBE

CODICE

GRA3015845
G2335103
G1630020
BUI102064
BUI108296
CAV10005
C07VAI031
B1750PFRV017
B1750PFRV023
B1750PFRV024
B1750PFRV044
F0210125
BOZD0004
IR00101070480
MOL10555411
D15M013107
G1140027
G1630010
F0210006
G2340040A
G2340005
PRI40510009



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

