



Maison Dolci

FOOD SERVICE DAL 1998





Chi siamo

La Maison Dolci nasce a Torino nel 1997 quando Gianni e Barbara Peretti rilevano la Maison Suisse, azienda importatrice di prodotti dolciari svizzeri dal 1975.

La mission aziendale è stata da sempre quella di selezionare prodotti esteri, quasi esclusivamente di origine svizzera, di altissimo livello per professionisti alla ricerca del “top” sia in termini qualitativi che di prestazioni tecniche. In un mercato molto selettivo come quello “food” la differenza è determinata proprio dalla qualità delle materie prime utilizzate e dal processo di trasformazione.

Già nel 1998 Maison Dolci diventa partner e importatore esclusivo per l'Italia della Hug AG, società svizzera indipendente guidata dal 1877 dalla famiglia Hug. La Maison Dolci, importando la linea Food Service (Tartellette), ha fatto conoscere ai professionisti della ristorazione e del banqueting le eccellenti basi pronte da farcire di Hug.

Con l'avvento della Linea Filigrano nel 2017 abbiamo allargato i nostri orizzonti affacciandoci sul mercato di pasticcerie e gelaterie, presentando le Tartellette di pasta frolla al burro, dalle linee sottili e moderne, in occasione della fiera internazionale Ho.Re.Ca. Host a Milano, facendolo poi diventare un appuntamento fisso nel 2019 e attendendo l'edizione del 2021.



Naturale • Onesto

La promessa della famiglia HUG “naturale e onesta” è la base sostenibile per le nostre attività commerciali. Vogliamo garantire lo sviluppo a lungo termine di un totale di sette aree di attività che riflettono gli sforzi di sostenibilità dell'intera azienda. Per fare ciò è necessario apportare costantemente miglioramenti e sviluppare e approfondire ulteriormente la nostra cultura della sostenibilità in ogni area di attività. Successivamente, e in linea con il motto della famiglia HUG, intendiamo ridurre a lungo termine l'impronta ambientale delle nostre attività commerciali.

IL BURRO COME PRODOTTO NATURALE

è prodotto esclusivamente dalla panna e non contiene additivi. Ecco perché il burro aggiunge un raffinato gusto naturale ai prodotti da forno e fa battere più forte il cuore degli intenditori. Tutti i biscotti della famiglia HUG prodotti nei tre siti svizzeri contengono solo burro svizzero, tra gli altri, dal caseificio di proprietà della famiglia Kämpfer a Dürrenroth.

HUG produce i suoi prodotti da forno principalmente a Malers usando acqua di sorgente del Pilatus. L'acqua è una risorsa fondamentale. Immersa nelle verdi e lussureggianti colline con prati lussureggianti, l'acqua cristallina della regione del Pilatus viene raccolta a Malers, viene integrata in parte con le acque sotterranee e quindi fluisce nei nostri impianti di produzione in alta qualità controllata.

Sommario

La Famiglia HUG p.4

Filigrano Dessert p.7

Filigrano Snack p.16

Overview p.18

Linea Classic p.20

Eventi Maison Dolci p.22





La famiglia HUG Sincero, imprenditoriale, coscienzioso

La storia di successo di oltre 140 anni di HUG AG iniziò nel 1877 in un panificio a Lucerna, quando il fondatore, Joseph Hug-Meyer, ha inventato il raffinato HUG Zwieback. Da allora la famiglia HUG ha saputo coniugare magistralmente innovazione e tradizione, selezionando così il percorso di successo tra rinnovamento e conservazione. Fedele ai valori "sincero, imprenditoriale, coscienzioso", Andreas e Werner Hug gestiscono l'azienda a conduzione familiare, arrivata alla loro quarta e quinta generazione. Il fascino di continuare il lavoro dei loro antenati è una forte motivazione per i fratelli.



La nostra garanzia...

Croccanti e fresche a lungo

Per garantire che i nostri clienti abbiano sempre le tartellette più fresche e croccanti, le abbiamo ricoperte con un sottile strato di burro di cacao. In caso di catering per grandi eventi, le nostre tartellette possono essere preparate con ripieni caldi o freddi prima dell'arrivo degli ospiti.



Naturale e onesto

Fedele alla nostra promessa di famiglia "naturale e onesto", vogliamo sapere e dichiarare da dove provengono le materie prime per i nostri prodotti e insistiamo sulla trasparenza dei nostri fornitori. I nostri tre principali ingredienti sono burro, farina di frumento e zucchero.

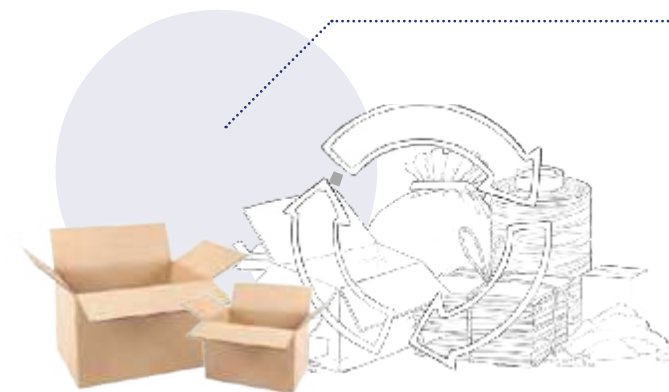
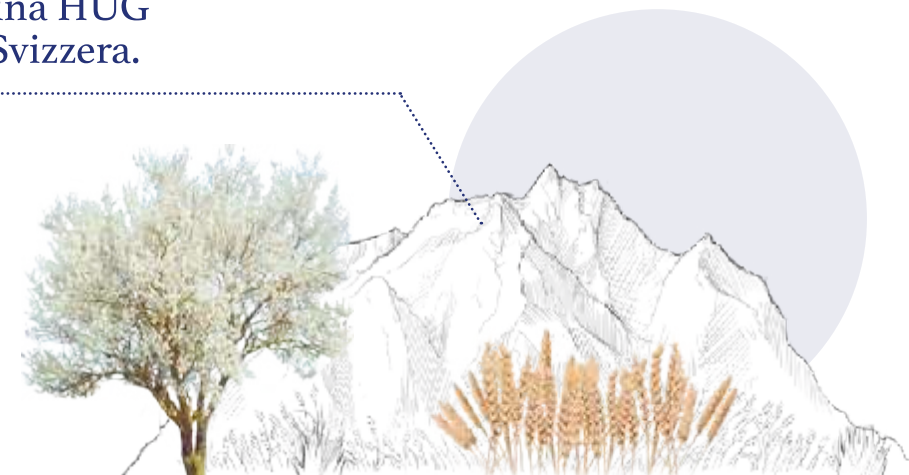
La nostra garanzia ...

Design funzionale del packaging

I nostri blister proteggono le tartellette contro rotture, odori o umidità. In effetti, la confezione è così resistente che le tartellette possono essere farcite e trasportate senza rischio di danneggiamento.

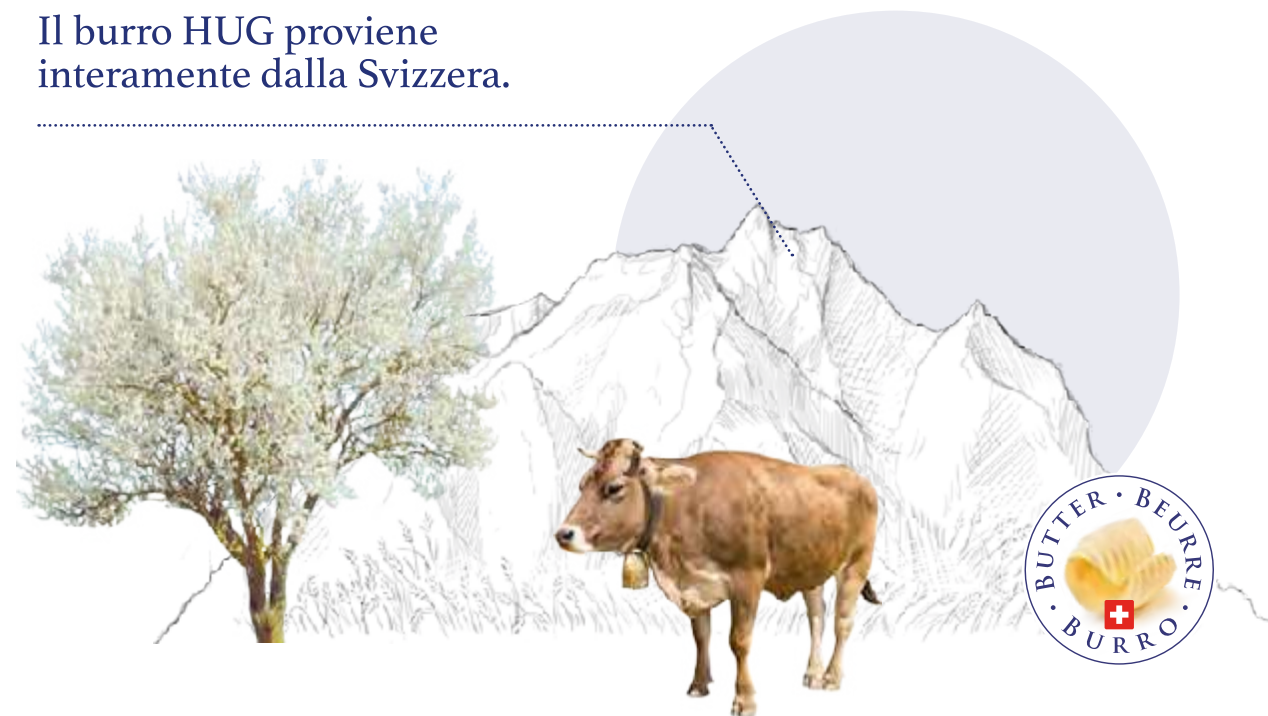


Il 90% della farina HUG
proviene dalla Svizzera.



La promessa della famiglia HUG «naturale e onesto» include la conservazione delle risorse rinnovabili ed esauribili che sono a nostra disposizione e un'anticipazione sullo sviluppo del prodotto.

Il burro HUG proviene
interamente dalla Svizzera.





DESSERT

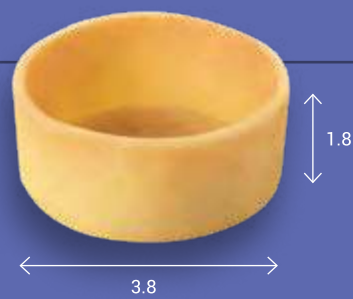
Filigrano  COLLECTION

Filigrano

La linea Filigrano offre la massima qualità premium svizzera. Dopo una fase di sviluppo lunga e intensa, le tartellette straordinariamente sottili appaiono nel loro splendore.

I tuoi vantaggi in un colpo d'occhio

- Pasta frolla di alta qualità con burro 100% svizzero.
- Le Tartelettes sono ricoperte da una glassa di burro di cacao, garantendo lunga croccantezza e stabilità dopo la farcitura. La glassa è trasparente.
- 12 mesi di validità - conservato in un luogo fresco e asciutto (10–20 ° C, max.69% umidità relativa).
- Bordo dritto e pareti sottili - design moderno ed elegante.
- Ottimo rapporto pasta / ripieno
- Stabile in forno - adatto per applicazioni calde e fredde.



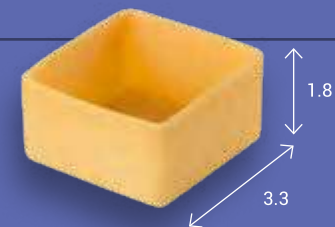
ART. 7313
MINI DESSERT FILIGRANO
ROTONDA AL BURRO 3.8 CM
PICCOLA CHIARA

 1.34 kg  200 pezzi



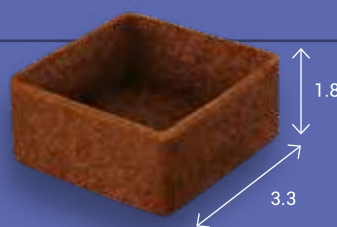
ART. 7314
MINI DESSERT FILIGRANO
ROTONDA AL BURRO 3.8 CM
PICCOLA CHOCO

 1.34 kg  200 pezzi



ART. 7316
MINI DESSERT FILIGRANO
CARRÈ AL BURRO 3.3 CM
PICCOLA CHIARA

 1.48 kg  225 pezzi



ART. 7317
MINI DESSERT FILIGRANO
CARRÈ AL BURRO 3.3 CM
PICCOLA CHOCO

 1.48 kg  225 pezzi

TARTELLETTE PER FARCITURA DOLCE

LINEA FILIGRANO BURRO

Puoi farcire la tartelletta Filigrano con una crema o un semifreddo. La tartelletta Filigrano può essere conservata a temperatura negativa e rimane friabile al consumo.



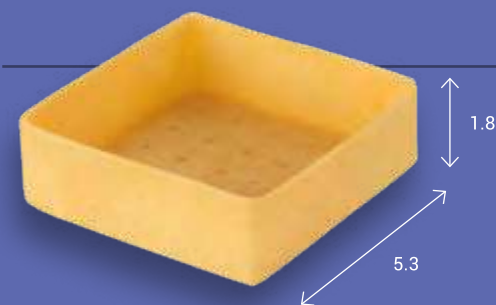
ART. 7329
DESSERT FILIGRANO
ROTONDA AL BURRO 5.3 CM
MEDIA CHIARA

 1.49 kg  144 pezzi



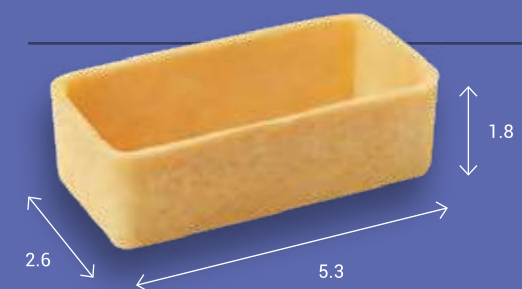
ART. 7330
DESSERT FILIGRANO
ROTONDA AL BURRO 5.3 CM
MEDIA CHOCO

 1.49 kg  144 pezzi



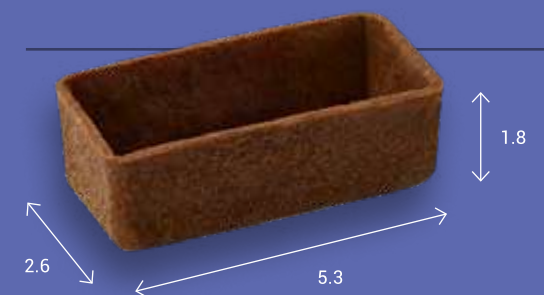
ART. 7319
DESSERT FILIGRANO
QUADRATE AL BURRO 5.3 CM
MEDIA CHIARA

 2.01 kg  144 pezzi



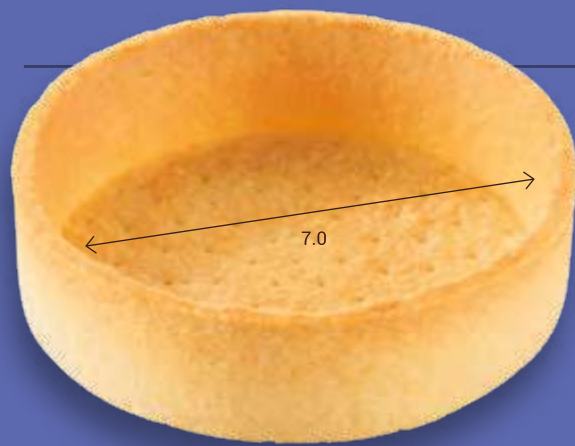
ART. 7332
MINI DESSERT FILIGRANO
RETTANGOLARI 5.3 CM
PICCOLA CHIARA

 1.16 kg  150 pezzi



ART. 7333
MINI DESSERT FILIGRANO
RETTANGOLARI 5.3 CM
PICCOLA CHOCO

 1.16 kg  150 pezzi



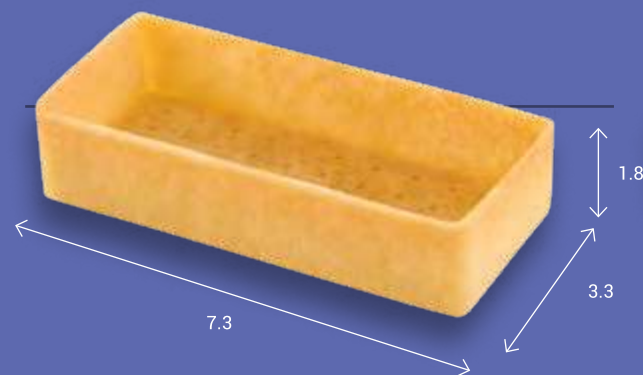
ART. 7384
DESSERT FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO
7 CM GRANDE CHIARA

 2.14 kg  96 pezzi



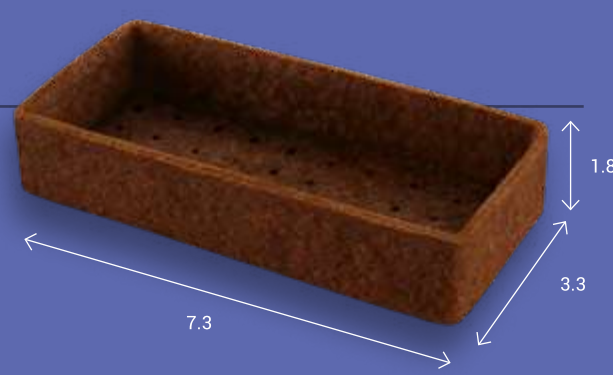
ART. 7385
DESSERT FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO
7 CM GRANDE CHOCO

 2.14 kg  96 pezzi



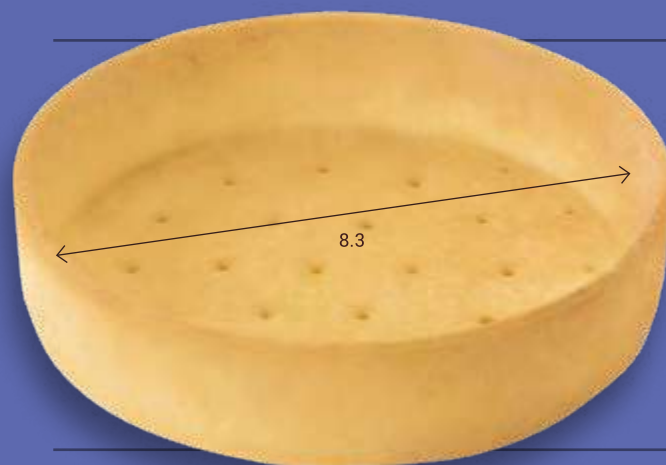
ART. 7321
DESSERT FILIGRANO
RETTANGOLARI 7.3 CM
MEDIA CHIARA

 1.90 kg  162 pezzi



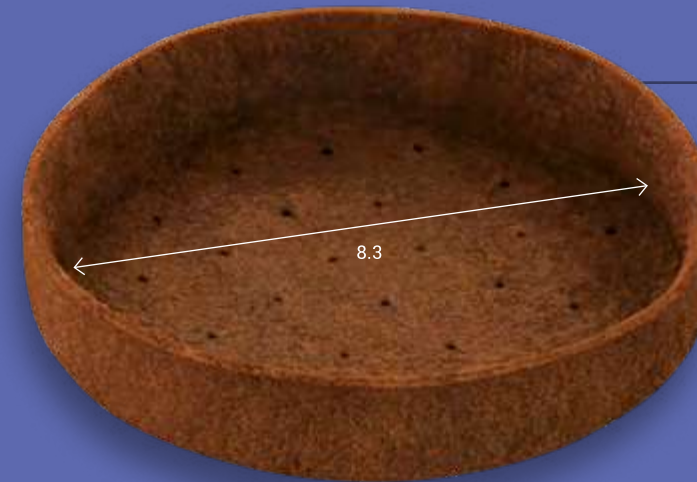
ART. 7322
DESSERT FILIGRANO
RETTANGOLARI 7.3 CM
MEDIA CHOCO

 1.90 kg  162 pezzi



ART. 7323
DESSERT FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO 8.3 CM
GRANDE CHIARA

 1.43 kg  55 pezzi



ART. 7324
DESSERT FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO 8.3 CM
GRANDE CHOCO

 1.43 kg  55 pezzi



RICETTA

Java ChocolateTarte

Composizione

- Tarteletta Filigrano Choco rotonda 7cm
- Pralinato Chocolate Croquantine
- Ganache fondente Java 64%

GanacheJava 64%

375g panna
95g sciroppo di glucosio
45g zucchero invertito
335g java 64% cioccolato GrandCru fondente
75g burro

Portare a 35°C panna e zuccheri, versare sul cioccolato fuso a 43°C ed emulsionare accuratamente con il burro. Conservare.



Pralinato Chocolate Croquantine

370g pralinato chocolate croquantine

Scaldare leggermente e dressare per 4 mm di altezza sul fondo delle tartelette. Raffreddare.

Preparazione e presentazione

Fondere la crema ganache a 32°C e colare nelle tartelettefredde a 4°C, far cristallizzare al positivo. Completare con cioccolato rapè e foglia oro.

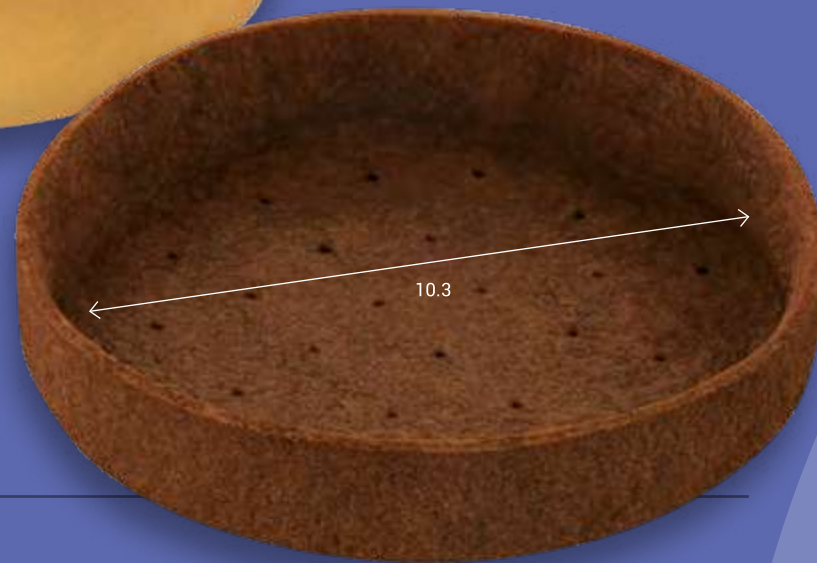


ART. 7357
DESSERT FILIGRANO
“BAKERY” ROTONDE
AL BURRO 10.3 CM
GRANDE CHOCO

 1.43 kg  48 pezzi

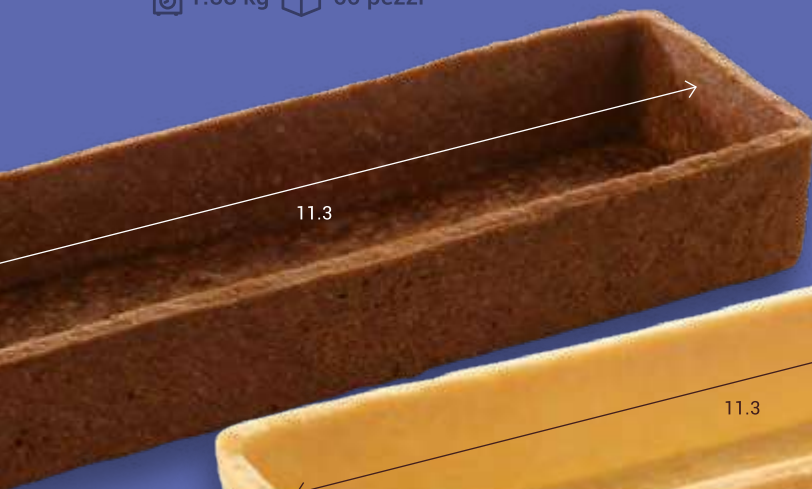
ART. 7359
DESSERT FILIGRANO
“BAKERY” ROTONDE
AL BURRO 10.3 CM
GRANDE CHIARA

 1.43 kg  48 pezzi



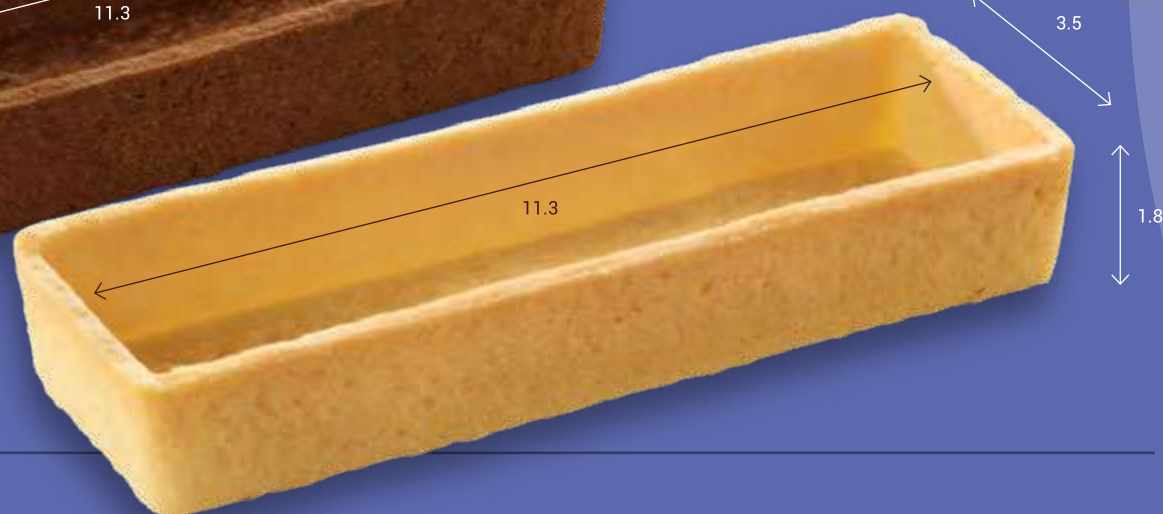
ART. 7382
DESSERT FILIGRANO “BAKERY”
RETTANGOLARE AL BURRO 11.3 CM
GRANDE CHOCO

 1.38 kg  60 pezzi



ART. 7381
DESSERT FILIGRANO
“BAKERY” RETTANGOLARE
AL BURRO 11.3 CM
GRANDE CHIARA

 1.38 kg  60 pezzi



RICETTA

ExoticCoco

Composizione 12 monoporzioni
- Tartelletta Filigrano Dessert rett. 11,3cm
- Gianduia cocco
- Cremoso exotic
- Chantilly mascarpone vaniglia

Cremoso ExoticMango

475g mangonosa
90g succo di lime
2 lime (scorza grattugiata)
60g acqua
30g zucchero

Preparare uno sciroppo con succo e buccia di lime, acqua e zucchero. Quando lo sciroppo raggiunge i 35°C emulsionare con la crema Mangonosa sciolta precedentemente a 30°C.

Fondo Gianduia al Cocco

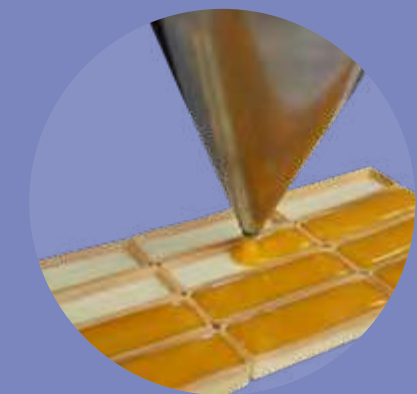
300g gianduia bianco al cocco.

Sciogliere il Gianduia al microonde e dressare all'interno della Tartelletta.

Chantilly mascarpone vaniglia

125g mascarpone
375g panna
25g zucchero invertito
5g concentrato vaniglia tahiti

Unire tutto e montare in planetaria sino ad ottenere una consistenza cremosa.



Preparazione e presentazione

Stendere il Gianduia al cocco per 5 mm e far solidificare al freddo, colare il cremoso fino al bordo e abbattere in positivo. Completare con la crema Chantilly, scaglie di cocco, gocce di gelee, argento.

Una dolce novità al caffè

La tostatura forte e scura del caffè conferisce alla Tartelletta Kaffee della Hug un aroma di caffè eccezionalmente intenso. Il caffè utilizzato è una miscela composta da 70% di caffè della qualità Arabica e 30% di Robusta.

Il caffè usato per l'inserimento nella pasta frolla al burro è sempre tostato fresco e macinato delicatamente. L'origine del caffè è Brasile, Honduras e Etiopia. HUG Familie per mantenere il suo impegno di correttezza acquista unicamente caffè che sia stato prodotto in modo equo e solidale.

La tartelletta Kaffee Hug è vincitrice del premio Bar Awards 2021 nella categoria INNOVAZIONE: FOOD



ART. 7393 KAFFEE FILIGRANO ROTONDE AL BURRO 3,8 CM

Tartellette Filigrano Dessert aromatizzate al caffè, con un aroma unico e frammenti di caffè visibili, da coltivazioni eque e solidali.

 1.36 kg  200 pezzi

RICETTA

Tartelletta Kaffee

Ingredienti

Chocolate croquantine
Cioccolato al latte Ambra
Choco Brillant Dark glassa nera miroir

Sul fondo di ogni tartelletta Filigrano Kaffee dressare con la sac a poche una piccola quantità di Chocolate Croquantine. Realizzare una spuma con il cioccolato al latte Ambra e riempire la tartelletta fino a 3 millimetri al di sotto del bordo. Scaldare la Choco Brillant dark fino a renderla fluida quindi colare uno strato di superficie. Decorare con Crumble al cacao, ribes fresco e foglia d'oro.



RICETTA

Tartelletta Kaffee al the Matcha

Composizione 10 monoporzioni
Tartelletta Kaffee Filigrano rotonde da 3,8 cm

Cremoso al lime

30g purea di lime 20g tuorli
5g zucchero 20g burro
30g uova intere 40 g Feclhlin Edelweiss white

Mescolare la purea di lime, lo zucchero, le uova intere, i tuorli e il burro. Portare il composto ad ebollizione, mescolando costantemente. Versare il composto in un'altra bowl. Far raffreddare il composto e dressare nelle Tartellette.

Spuma

15g albumi
30g zucchero
8g acqua

Sbattere gli albumi. Portare ad ebollizione acqua e zucchero a 120°C e aggiungere gli albumi. Sbattere nuovamente. Dressare con una bocchetta il composto sulla crema precedentemente messa nelle Tartellette.



Spuma

15g albumi
30g zucchero
8g acqua

Sbattere gli albumi. Portare ad ebollizione acqua e zucchero a 120°C e aggiungere gli albumi. Sbattere nuovamente. Dressare con una bocchetta il composto sulla crema precedentemente messa nelle Tartellette.

RICETTA

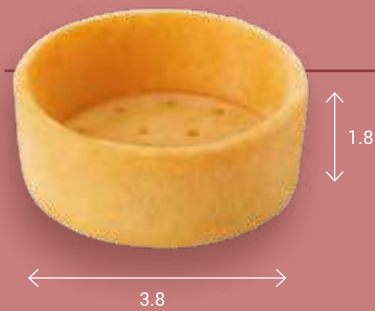
Tartelletta Kaffee ai lamponi

Composizione 10 monoporzioni
Tartelletta Kaffee Filigrano rotonde da 3,8 cm

Cremoso al lampone

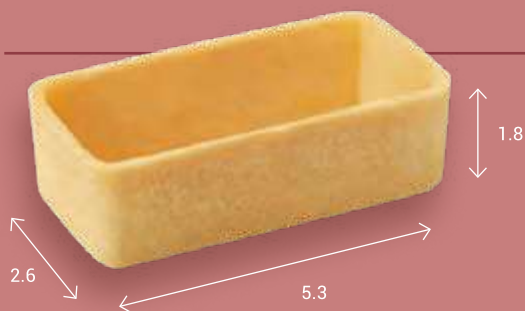
15g zucchero
8g sciroppo di glucosio
25g panna
45g purea di lamponi
25g Felchlin Maracaibo 65% Dark
20 g Felchlin Criolait 38% milk

Portare a caramellare lo zucchero con lo sciroppo di glucosio e deglassare con la panna. Aggiungere la purea di lamponi e versare sul cioccolato. Lasciar sciogliere e omogeneizzare. Far raffreddare il composto e dressare nelle Tartellette.



ART. 7315
MINI SNACK FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO 3.8 CM

 1.44 kg  200 pezzi



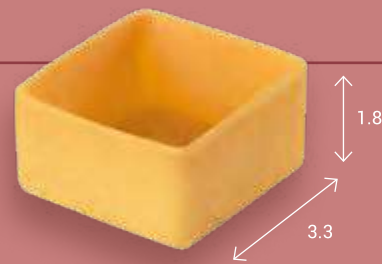
ART. 7334
MINI SNACK FILIGRANO
RETTANGOLARI 5.3 CM

 1.07 kg  150 pezzi



ART. 7386
SNACK FILIGRANO
ROTONDE 7 CM

 2.09 kg  96 pezzi



ART. 7318
MINI SNACK FILIGRANO
CARRÉ AL BURRO 3.3 CM

 1.44 kg  225 pezzi



ART. 7331
SNACK FILIGRANO
ROTONDE AL BURRO 5.3 CM

 1.47 kg  144 pezzi

SNACK
FILIGRANO
RETTANGOLARI
11.3 CM "BAKERY"

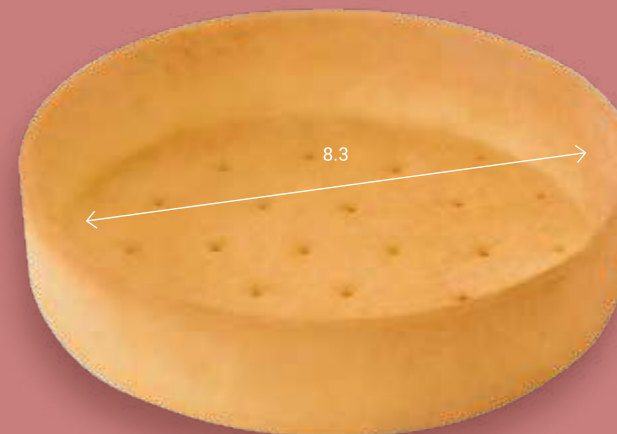
NEW
2022



SNACK

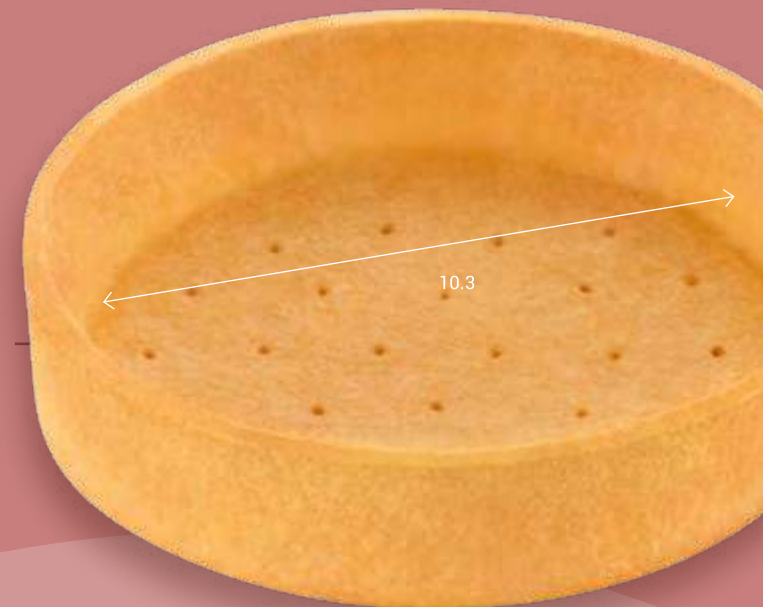
ART. 7325
SNACK FILIGRANO
ROTONDE 8.3 CM "BAKERY"

 1.40 kg  55 pezzi



ART. 7328
SNACK FILIGRANO
ROTONDE 10.3 CM "BAKERY"

 1.07 kg  48 pezzi



RICETTA

Tartellette Bakery: pancetta, caprino e porri

Ingredienti

Uova, Panna, Latte,
Caprino, Porri, Pancetta

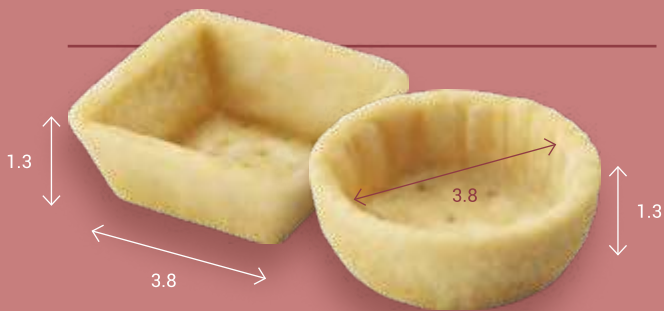
Preparazione

Farcire le Tartellette Bakery rotonde con riccioli di caprino in purezza, porri leggermente stufati nel burro, pancetta precedentemente saltata in padella. Versare il liquido composto da uova, panna e latte. Infornare a 180° senza togliere le Tartellette farcite da proprio vassoio.

SQUARE S	RECTANGLE S	ROUND S	SQUARE M	RECTANGLE M
Filigrano Dessert Mini Square 3.3 cm  SWEET	Filigrano Dessert Rectangle 5.3 cm 	Filigrano Dessert Mini Round 3.8 cm 	Filigrano Dessert Square 5.3 cm 	Filigrano Dessert Rectangle 7.3 x 3.3 cm 
Filigrano Choco Mini Square 3.3 cm  CHOCO	Filigrano Choco Rectangle 5.3 cm 	Filigrano Choco Mini Round 3.8 cm 	Filigrano Choco Square 5.3 cm 	Filigrano Choco Rectangle 7.3 x 3.3 cm 
Filigrano Snack Mini Square 3.3 cm  SAVORY	Filigrano Snack Rectangle 5.3 cm 	Filigrano Snack Mini Round 3.8 cm 	COMING SOON	COMING SOON

RECTANGLE M	ROUND M	ROUND M	ROUND L	ROUND XL
Filigrano Dessert Rectangle 11.3 x 3.5 cm 	Filigrano Dessert Round 5.3 cm 	Filigrano Dessert Round 7.0 cm 	Filigrano Dessert Round 8.3 cm 	Filigrano Bakery Dessert Round 10.3 cm  SWEET
Filigrano Choco Rectangle 11.3 x 3.5 cm 	Filigrano Choco Round 5.3 cm 	Filigrano Choco Round 7.0 cm 	Filigrano Choco Round 8.3 cm 	Filigrano Bakery Choco Round 10.3 cm  CHOCO
Filigrano Snack Rectangle 11.3 x 3.5 cm 	Filigrano Snack Round 5.3 cm 	Filigrano Snack Round 7.0 cm 	Filigrano Bakery Snack Round 8.3 cm 	Filigrano Bakery Snack Round 10.3 cm  SAVORY

LINEA CLASSIC



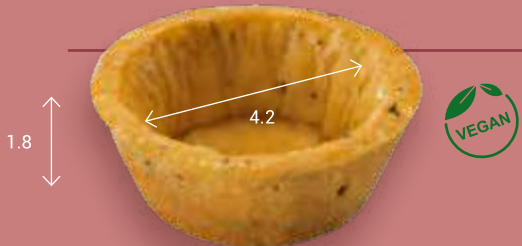
ART. 7152
SNACK MIGNON NEUTRE
ASSORTITE 2 FORME 3,8 CM



ART. A15069
VOL AU VENTS BURRO
MIGNON 3,5 CM

1.22 kg 5x54 = 270 pezzi

1.15 kg 192 pezzi



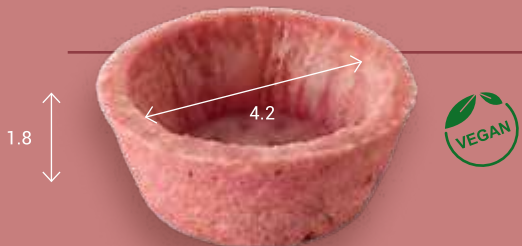
ART. 7032
MINI SNACK
AROMATIZZATA 4,2 CM
POMODORO E BASILICO



ART. 7035
MINI SNACK
AROMATIZZATA 4,2 CM
OLIVE E ROSMARINO

1.05 kg 5x32 = 160 pezzi

1.02 kg 5x32 = 160 pezzi



ART. 7263
MINI SNACK
AROMATIZZATA 4,2 CM
PEPERONE E BARBABIETOLA

1.05 kg 5x32 = 160 pezzi

TARTELLETTE CLASSIC

La linea Classic è composta da Tartellette di pasta brisé per farcitura salata, disponibili in versione neutra e nelle tre versioni aromatizzate. Perfette per catering ed aperitivi rimangono croccanti a lungo

Eventi

Maison Dolci e Hug festeggiano la loro felice partnership ventennale con numerose partecipazioni a fiere internazionali sul territorio italiano, come per esempio Mia e Sigep a Rimini, TuttoFood e Host a Milano.

Di edizione in edizione insieme abbiamo presentato moltissime novità, passando dall'unica Linea Classic alla innovativa Linea Filigrano, composta da numerosissime Tartellette di pasta frolla al burro.

Amiamo accogliere i nostri visitatori con una cucina a vista e degli Chef qualificati che mostrano le prestazioni tecniche delle Tartellette e regalano sfiziosi spunti di farcitura. Non per niente uno dei motti di Hug è "We love your creativity".

Mettiamo tutto il nostro impegno nel raccontare l'elevatissima qualità dei nostri prodotti e delle materie prime utilizzate, tutte di origine svizzera, come il burro prodotto esclusivamente dalla panna e senza additivi e l'acqua proveniente dalla regione del Pilatus.



FOOD SERVICE DAL 1998

Per presentare al meglio la Linea Filigrano al burro ci siamo avvalsi della collaborazione con Dolce Salato, rivista dell'eccellenza artigianale e dei prodotti d'alta gamma.

Con l'aiuto del **Maestro Pasticcere Riccardo Magni**, con il quale collaboriamo da tempo con grande soddisfazione, abbiamo realizzato numerose ricette, sia per farcitura dolce che salata, sia fredda che con cottura in forno.

Questo ha dato vita a tre redazionali suddivisi per tipologia di tartellette: **"Il segreto delle mignon", "Missione monoporzione", "Provale anche salate"**.

Con nostra grande gioia siamo stati nominati tra i Top 3 per la premiazione Dolce Salato Award 2020 nella categoria "Pronto Servizio".





MAISON DOLCI SRL CORSO UNIONE SOVIETICA, 560
10135 TORINO • TEL. +39 011 3409819 • info@maisondolci.it
www.facebook.com/maisondolci • www.instagram.com/maisondolci

www.maisondolci.it