



Maison Dolci

IMPORTATORE ESCLUSIVO DAL 1998



DUIT

HUG

Contenuti

Filigrano | Classic

Product overview Filigrano-Tartelettes

Filigrano Dessert	8
Filigrano Dessert Vegan NEW	19
Filigrano Snack	22

Product overview Classic-Tartelettes

Classic Aromatizzate - VEGAN	28
Classic Universali - VEGAN	29
6 Regole d'Oro per la farcitura delle Tartelette	30



Sostenibilità alla HUG.

Un approccio olistico, tipicamente svizzero.

La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” mostra il nostro impegno verso **la Svizzera come nostro sito di produzione**. Le nostre azioni prevedono un approccio a lungo termine. Oltre all’alto livello di operatività, le nostre infrastrutture, le tecnologie e i processi di produzione raggiungono gli alti standard da noi prefissati in termini di protezione ambientale e sostenibilità.



La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” è messa in atto attraverso il nostro impegno per una **protezione ambientale attiva**. Capisaldi di questo ambito sono il miglioramento permanente della nostra efficienza energetica e l’uso delle energie rinnovabili. Inoltre, stiamo riducendo costantemente la nostra impronta di carbonio e miriamo a portarla a zero nel lungo termine.



Coscenzioso

La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” include la **gestione sostenibile delle risorse** limitate e di quelle rinnovabili a nostra disposizione, la quale si riflette nel lungimirante sviluppo dei prodotti. I materiali riciclabili di cui non abbiamo più bisogno vengono smistati e reintrodotti nell’economia circolare, quando possibile. I rifiuti rimanenti vengono smaltiti in maniera sostenibile per l’ambiente.



La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” include una **filosofia aziendale** basata su umanità, dedita capacità imprenditoriale e cura per tutto il nostro operato. Messa in atto sia dalla dirigenza sia dagli impiegati, questa filosofia contribuisce alla fiducia reciproca, al riconoscimento dei meriti, alla tolleranza e alla responsabilità individuale.



Sincero

La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” include **l’impegno politico ed economico**. Supportiamo realtà pubbliche selezionate nell’ambito della cultura, dei servizi per il sociale e dello sport.



La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” include l’uso meticoloso e trasparente delle materie prime più naturali possibili, ottenute dal **commercio equo e solidale**. In questo modo la famiglia HUG si impegna a mantenere alti livelli di sicurezza verso i suoi clienti e partner commerciali.



La promessa della famiglia HUG di essere “naturale ed onesta” include un sistema di **imballaggio intelligente**, nel pieno rispetto delle risorse usate per produrre gli imballaggi. Quando si tratta di imballare abbiamo un unico principio.





Filigrano
COLLECTION

Le caratteristiche della Linea FILIGRANO

La più alta qualità premium svizzera

UNO SGUARDO AI BENEFICI

- ✓ Tartellette con bordo sottile di alta qualità con burro svizzero al 100%.
- ✓ Le Tartellette sono ricoperte di un velo di burro di cacao, che garantisce croccantezza nel lungo periodo e resistenza una volta farcite.
- ✓ La glassatura è trasparente e priva di grassi idrogenati.
- ✓ 14 mesi di conservazione in luogo fresco e asciutto (10-22°C, max. 65% R.H.).
- ✓ Bordo liscio e pareti sottili – un design elegante e moderno.
- ✓ Prodotto adatto ad essere infornato – si può utilizzare sia caldo che freddo.





Mini Dessert-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 3.8 cm

 5x40 = 200 pezzi

 14x10 = 140

 1.40 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7313

SWEET



Mini Dessert-Tartellette Filigrano Kaffee Burro Tonde, 3.8 cm

 5x40 = 200 pezzi

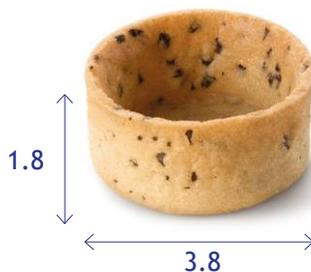
 14x10 = 140

 1.36 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7393

SWEET



Mini Choco-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 3.8 cm

 5x40 = 200 pezzi

 14x10 = 140

 1.38 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7314

CHOCO



Mini Dessert-Tartellette Filigrano Burro Quadrate, 3.3 cm

 5x45 = 225 pezzi

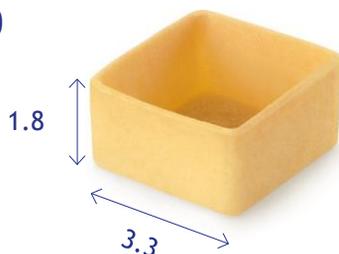
 14x10 = 140

 1.57 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7316

SWEET



Mini Choco-Tartellette Filigrano Burro Quadrate, 3.3 cm

 5x45 = 225 pezzi

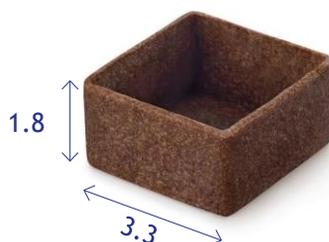
 14x10 = 140

 1.55 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7317000

CHOCO



Dessert-Tartellette Filigrano Burro Rettangolari, 5.3 cm

 5x30 = 150 pezzi

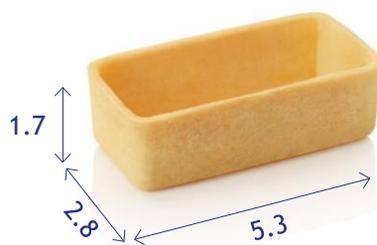
 14x10 = 140

 1.15 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7332

SWEET



Choco-Tartellette Filigrano Burro Rettangolari, 5.3 cm

 5x30 = 150 pezzi

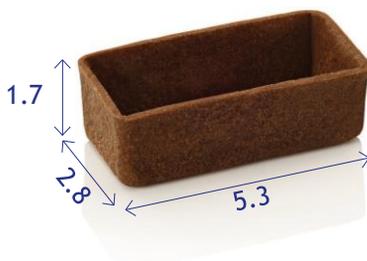
 14x10 = 140

 1.18 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7333

CHOCO



Dessert-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 5.3 cm

 6x24 = 144 pezzi

 13x8 = 104

 1.49 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7329

SWEET



Choco-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 5.3 cm

 6x24 = 144 pezzi

 13x8 = 104

 1.44 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7330

CHOCO



Dessert-Tartellette Filigrano Burro Quadrate, 5.3 cm

 6x24 = 144 pezzi

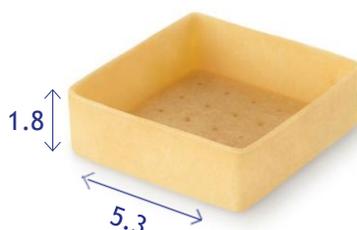
 13x8 = 104

 2.01 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7319

SWEET



Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 7.0 cm

 8x12 = 96 pezzi

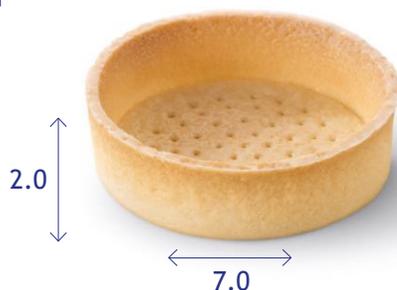
 10x9 = 90

 2.14 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7384000

SWEET



Choco-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 7.0 cm

 8x12 = 96 pezzi

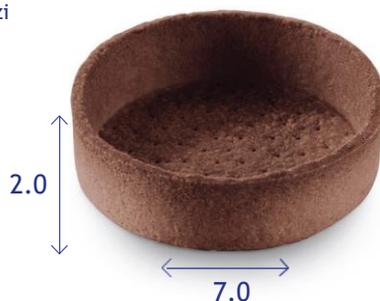
 10x9 = 90

 2.21 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7385

CHOCO





Dessert-Tartellette Filigrano Burro Rettangolari, 7.3 cm

 6x27 = 162 pezzi

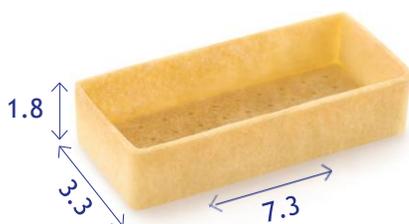
 13x8 = 104

 2.13 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7321

SWEET



Choco-Tartellette Filigrano Burro Rettangolari, 7.3 cm

 6x27 = 162 pezzi

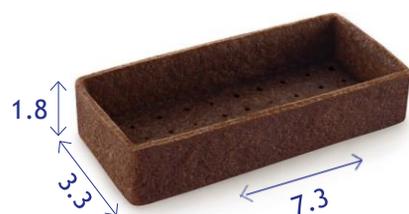
 13x8 = 104

 2.13 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7322

CHOCO



RICETTA

Tartellette Cioccolato e Lampone

Ricetta di Fritz Mayer

GELATINA AL LAMPONE

Ingredienti

100 g puree di lamponi
16 g zucchero
2 g pectina NH
2 g aceto balsamico
2 g gelatina in fogli

Preparazione

Sciogliere i fogli di gelatina in acqua ghiacciata. Scaldare a +80°C la purea di lamponi, l'aceto balsamico e lo zucchero. Aggiungere la gelatina e mescolare. Lasciar raffreddare fino a +28°C. Versare il composto nelle tartellette fino a raggiungere l'altezza di 2mm.

MOUSSE LAMPONE E CIOCCOLATO

Ingredienti

50 g puree di lamponi
190 g panna
225 g Cioccolato al latte
Criolait 38% Felchlin
220 g panna montata

Preparazione

Scaldare la purea di lamponi con la panna a +85°C. Unire la copertura al latte tagliata finemente. Lasciar riposare per 1 minuto, emulsionare con una frusta a mano. Lasciar raffreddare fino a +34°C. Aggiungere la panna montata, il composto dovrebbe essere molto soffice. Versare il composto nella gelatina di lamponi indurita usando una sac à poche. Lasciare in abbattitore per 1 ora.

Dessert-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 8.3 cm

 5x11 = 55 pezzi

 13x8 = 104

 1.43 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7323

SWEET

2.0



8.3



Choco-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 8.3 cm

 5x11 = 55 pezzi

 13x8 = 104

 1.42 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7324

CHOCO

2.0



8.3



Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Burro Rettangolari, 11.3 cm

 5x12 = 60 pezzi

 14x10 = 140

 1.38 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7381

SWEET

1.8



3.5

11.3



Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 10.3 cm

 8x6 = 48 pezzi

 9x10 = 90

 2.08 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7359

SWEET



Choco-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 10.3 cm

 8x6 = 48 pezzi

 9x10 = 90

 2.04 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7357

CHOCO



Choco-Tartellette Filigrano Bakery Burro Rettangolari, 11.3 cm

 5x12 = 60 pezzi

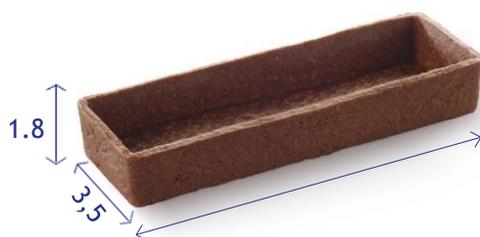
 14x10 = 140

 1.38 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7382

CHOCO





WE  YOUR
creativity







Filigrano
COLLECTION

Le caratteristiche della Linea **FILIGRANO** **BAKERY VEGAN**

**La più alta qualità premium svizzera,
molto più che un prodotto
semplicemente vegano**

UNO SGUARDO AI BENEFICI

- ✓ Ideale per pasticceria di alta qualità, con bordi sottili e croccanti con grassi vegetali non idrogenati (free of trans fat, RSPOSG)
- ✓ Le Tartellette sono ricoperte di un velo di olio di cocco, che garantisce croccantezza nel lungo periodo e resistenza una volta farcite.
- ✓ La glassatura è trasparente e priva di grassi idrogenati.
- ✓ 14 mesi di conservazione in un luogo fresco ed asciutto (10–22°C, max. 65% r.h.)
- ✓ Qualità FILIGRANO BAKERY: bordo liscio, leggermente più spesso in modo da dare maggior stabilità, anche dopo la farcitura.
- ✓ Prodotto adatto ad essere infornato – si può sfruttare sia caldo che freddo.



Mini Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Vegan Tonde, 3.8 cm



 5x40 = 200 pezzi

 14x10 = 140

 1.74 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7390

SWEET



Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Vegan Tonde, 5.3 cm



 6x24 = 144 pezzi

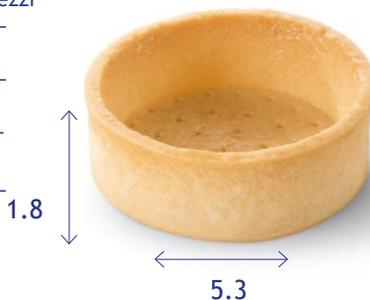
 13x8 = 104

 1.87 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7389

SWEET



Dessert-Tartellette Filigrano Bakery Vegan Tonde, 8.3 cm



 5x11 = 55 pezzi

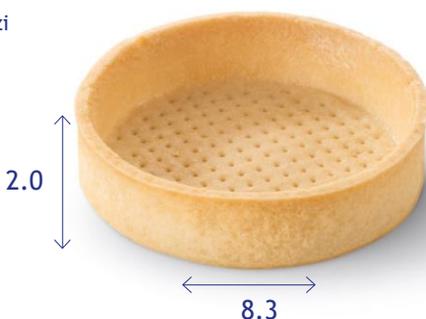
 13x8 = 104

 1.58 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7388

SWEET





WE ♥ YOUR
creativity



Mini Snack-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 3.8 cm

 5x40 = 200 pezzi

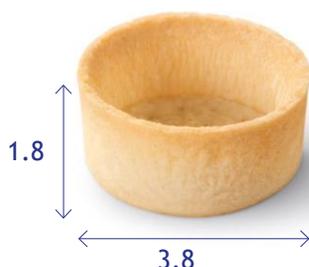
 14x10 = 140

 1.32 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7315

SAVORY



Mini Snack-Tartellette Filigrano Burro Quadrate, 3.3 cm

 5x45 = 225 pezzi

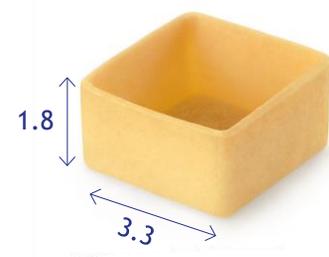
 14x10 = 140

 1.50 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7318

SAVORY



Snack-Tartellette Filigrano Burro Rettangolari, 5.3 cm

 5x30 = 150 pezzi

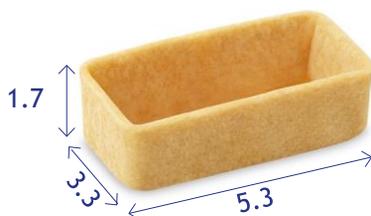
 14x10 = 140

 1.14 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7334

SAVORY



Snack-Tartellette Filigrano Burro Tonde, 5.3 cm

 6x24 = 144 pezzi

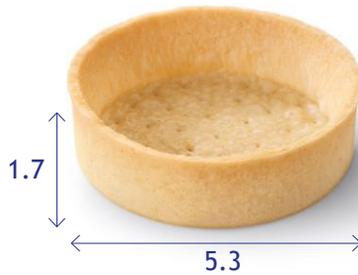
 13x8 = 104

 1.44 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7331

SAVORY



Snack-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 7.0 cm

 8x12 = 96 pezzi

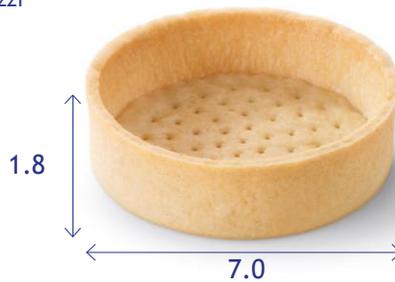
 9x10 = 90

 2.09 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7386

SAVORY



Snack-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 8.3 cm

 5x11 = 55 pezzi

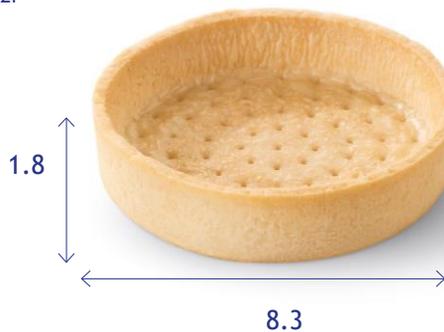
 13x8 = 104

 1.65 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7325

SAVORY



Snack-Tartellette Filigrano Bakery Burro Tonde, 10.3 cm

 8x6 = 48 pezzi

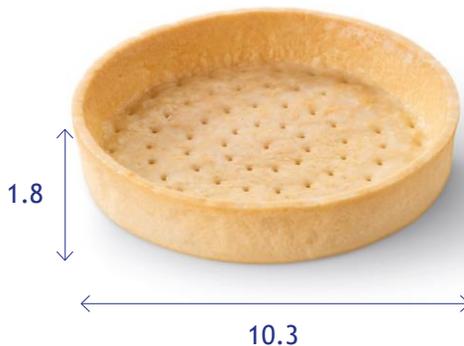
 9x10 = 90

 1.99 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7328

SAVORY





Qual è la differenza tra le Tartellette Filigrano Bakery e le Filigrano standard?

Filigrano



Filigrano Bakery



bordi sottili,
Ideale per creazioni delicate,
rapporto ottimale tra impasto
e farcitura



bordi leggermente più spessi,
Ideale per una lunga stabilità e croccantezza





CLASSIC LINE

since the 1970's

Il nostro punto di partenza

Prodotta dagli anni '70

UNO SGUARDO AI BENEFICI

- Tartellette con bordo sottile di alta qualità con grassi vegetali non idrogenati.
- Le Tartellette sono ricoperte di un velo di olio vegetale, che garantisce croccantezza a lungo termine e resistenza una volta farcite. La glassatura è insapore, trasparente e priva di grassi idrogenati.
- 14 mesi di conservazione in luogo fresco e asciutto (10-22°C, max. 65% R.H.).
- Impasti stabili che garantiscono resistenza anche dopo la farcitura.
- Prodotto adatto ad essere infornato – si può servire sia caldo che freddo



WE ♥ YOUR
creativity



Mini Snack-Tartelettes Pomodoro-Basilico, 4.2 cm



 5x32 = 160

 13x10 = 130

 1.05 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7032

SAVORY



Mini Snack-Tartelettes Olive-Rosmarino, 4.2 cm



 5x32 = 160

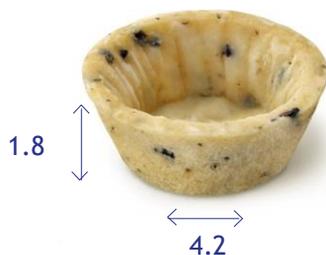
 13x10 = 130

 1.02 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7035

SAVORY



Mini Snack-Tartelettes Barbabietola-Peperone, 4.2 cm



 5x32 = 160

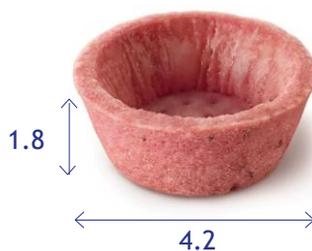
 13x10 = 130

 1.02 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7263

SAVORY



Mini Universal-Tartelettes Tonde, 3.8 m

 5x54 = 270

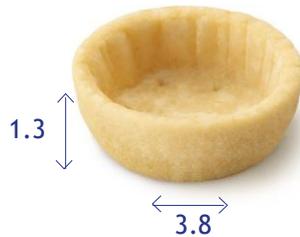
 14x8 = 112

 1.13 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7302

SAVORY



Mini Universal-Tartelettes Quadrates, 3.8 cm

 5x54 = 270

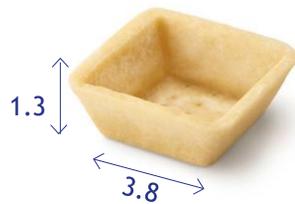
 14x8 = 112

 1.35 kg

 14 mesi

Art.-Nr. 7301

SAVORY



RICETTA di Fabian Sanger

Tartellette con sfere di Falafel, insalatina di barbabietole e peperone dolce

FALAFEL

Ingredienti

100 g ceci
25 g cipolla
½ spicchio d'aglio
2 g semi di coriandolo
2.5 g cumino
0.75 g lievito in polvere
3 g amido di mais
3 g sale
5 g harissa
coriandolo, tritato

INSALATA DI PEPERONI E BARBABIETOLA

Ingredienti

80 g barbabietola
10 g cipolla rossa
30 g peperone rosso
Olio d'oliva, aceto balsamico,
sale, pepe e zucchero

Preparazione

Mettere a bagno i ceci in acqua per circa 12 ore, scolare e mescolare. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare, formare delle palline rotonde (circa 10 g per porzione), legare con un po' di amido se necessario, quindi friggere nell'olio.

Preparazione insalata e finitura

Sbucciare la barbabietola e tagliarla a striscioline, tagliare la cipolla rossa a cubetti, sbucciare il peperone e tagliarlo anche a cubetti, aggiungere gli altri ingredienti e lasciare riposare per un po'. Farcire le tartellette (fino a circa 1/3).

Adagiare la sfera di Falafel e guarnire con un'emulsione di yogurt di soya, sale e pepe.





LE 6 REGOLE D'ORO

Per la farcitura delle Tartellette HUG



1 PIÙ ALTO È IL CONTENUTO DI GRASSI DEL RIPIENO, PIÙ A LUNGO LA TARTELETTA RIMARRÀ CROCCANTE

Ripieni con applicazioni a freddo come ganache, mousse, ripieni di torta di noci, ripieni di crema di formaggio, ma anche applicazioni da forno come con frangipane (pasta di mandorle, pasta di noccioline), ripieni di cioccolato, ripieni di biscotti ai frutti di bosco, gocce di cioccolato, noci tostate, ecc.)



2 BASSO CONTENUTO D'ACQUA NEL RIPIIMENTO/DECORAZIONE

Più basso è il contenuto d'acqua in un ripieno, più a lungo le tartellette (pasta frolla) rimarranno croccanti. La crema alla vaniglia con un alto contenuto di acqua non è consigliata per una maggiore durata. Tuttavia, è adatta una crema alla vaniglia ben legata. La frutta non deve entrare in contatto diretto con il bordo della tartellette, in quanto la pasta frolla assorbirà l'umidità della frutta.



3 NESSUN RIPIENO CALDO

Il ripieno deve essere freddo o tiepido durante il riempimento delle tartellette, massimo 30 gradi. Il calore distrugge il sottile strato di burro di cacao e le tartellette diventano morbide.



4 TARTELETTE CONGELATE

A differenza della maggior parte delle tartellette commerciali, le HUG non vengono congelate prima della consegna al cliente. È quindi possibile congelarle con ripieni stabili per il congelatore come "convenience food" o per motivi tecnici. Per ottenere i migliori risultati, dovrete seguire i seguenti processi:



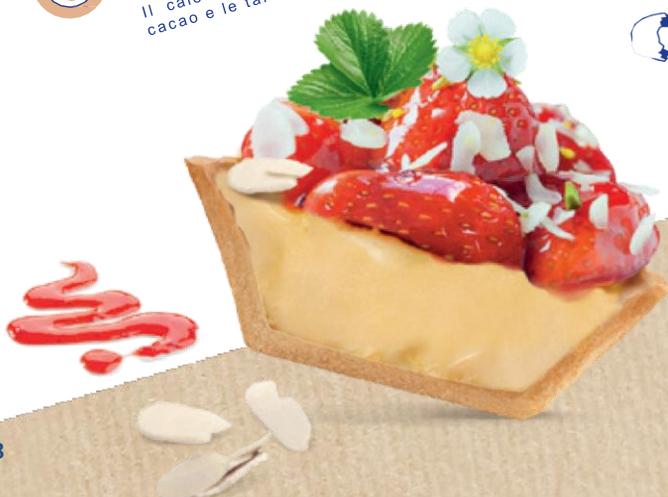
5 RIPIEMENTI LIQUIDI

Ripieni supplementari acquosi, leggermente liquidi, come purea di frutta o crema alla moka, non devono essere posizionati direttamente sopra la base della tartellette a meno che non siano ben isolati. È meglio stendere sulla base una massa soda ad alto contenuto di grassi e poi riempire con la purea di frutta o la parte liquida e richiuderla con la massa soda.



6 RIPIENO DI QUCHES ALL'UOVO

È per creare una connessione senza grande sforzo, si possono usare le uova. Si consiglia di utilizzare 10 uova (500 g) per 1 litro di liquido come latte, panna o purea vegetale e 50 g di amido come polvere di mais, polvere di riso o farina. Questo leggerà il ripieno mentre cuoce. Il forno deve essere preriscaldato a 160-180 gradi. Lo spazio tra le tartellette dovrebbe essere abbastanza ampio da consentire la circolazione dell'aria calda.



WE ♥ YOUR creativity
#weloveyourcreativity
#hugfoodservice







Maison Dolci SRL
Corso Unione Sovietica, 560 - 10135 Torino
Tel. 011 3409819 • WhatsApp 366 3162911 • mail@maisondolci.it
www.maisondolci.it

