



MIGNON CUBETTO AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

MIGNON DALLE LINEE GEOMETRICHE, RIPIENA DI UNA MORBIDA CREMA MONTATA AL PISTACCHIO, DECORATA CON UN EFFETTO CROCCANTE AL PISTACCHIO E GELATINA AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

ACQUA - CALDA

Kg 1

g 1500

PREPARAZIONE

Mischiare in planetaria la polvere con l'acqua a 60 gradi per 10/15 minuti circa

lasciare riposare in frigorifero per 3 ore

con una sach a poche, dressare l'impasto nella macchina per Bigné cubici Pavoni, riempiendo 3/4 dello stampo, dopo aver messo un leggero strato di spray staccante

cuocere a 180 gradi per 18 minuti circa

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

LATTE INTERO

PANNA FRESCA

LILLY NEUTRO

GLUCOSIO

g 340

g 250

g 200

g 40

g 10

PREPARAZIONE

scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro

aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare

aggiungere infine la panna fredda e mixare

lasciare riposare in frigorifero una notte

montare per farcire i bigné

GELATINA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTI ROSSI - RAVIFRUIT	g 500
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
GLUCOSIO	g 100

PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione purea e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.

Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.

tagliare dei quadratini della stessa misura del bignè

FARCITURA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO	Q.B.
------------------------------------	------

PREPARAZIONE

farcire il cuore, oltre alla namelaka, con anche Frutta in crema Mirtillo

LATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 400
BURRO DI CACAO	g 100
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	g 100

PREPARAZIONE

mischiare con il cioccolato temperato, ed intingere un solo lato del bignè

COMPOSIZIONE FINALE

farcire il bignè con namelaka al pistacchio e frutta in crema mirtillo, intingere un lato nella glassa croccante e adagiare sulla superficie la gelatina di frutti rossi



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

è possibile creare mignon cubiche da taglio, semplicemente colando la namelaka, al posto di montarla, e mettendo 200g di latte, 250g panna, 50g di lilly