MIGNON CUBETTO ESOTICO



BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
UOVA INTERE	g 1100	stendere su una placca con tappetino in silicone 700g per 60cmx40cm di placca, e cuocere a 200
LEVOSUCROL	g 100	gradi per 4 minuti e vapore al 50%
		sfonrare ed abbattere di temperatura

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 200	-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
GLUCOSIO	g 10	immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 350	-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
PANNA FRESCA	g 250	-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
LILLY NEUTRO	g 45	versare 675g di namelaka sul biscuit, all'interno di 1 quadro in acciaio 30cmx30cm altezza 3cm, ed
		abbattere di temperatura
		prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.



GELIFICATO AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PUREA DI PASSION FRUIT	g 1000	scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo
LILLY NEUTRO	g 200	strato di biscuit, abbattere nuovamente
DESTROSIO	g 25	

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200	Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco
PANNA FRESCA - 1	g 40	miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
ACQUA - 1	g 80	A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una
JOYGELATO COCCO	g 25	consistenza morbida.
PANNA - 2	g 240	Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.
ACQUA - 2	g 50	versare sopra il gelificato 675g di mousse ed abbattere nuovamente
LILLY NEUTRO	g 50	

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 100	portare a bollore acqua e mirror, frullare il cioccolato e riposare in frigorifero per 6 ore.
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 270	scaladare a 55 gradi e spruzzare sul quadro congelato con una pistola con un ugello del 3.0mm
MIRROR NEUTRAL	g 300	

COMPOSIZIONE FINALE

tagliare le mignon 3cm x 3cm, a -10 gradi con lira elettrica





RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

