



MIGNON CUBETTO SICILIA

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 1000

UOVA INTERE

g 1000

LEVOSUCROL

g 100

PREPARAZIONE

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

stendere su un tappetino in silicone (silkomart) 35cm x 55cm circa 530g di impasto, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%

sforare ed abbattere di temperatura.

in alternativa con biscuit fondente, utilizzare 490g per lo stesso tappetino

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

g 100

OLIO DI SEMI

g 5

PREPARAZIONE

miscelare il pralin delicrisp con l'olio e stendere sul bisquit.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

LATTE INTERO

g 200

GLUCOSIO

g 10

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

PANNA FRESCA

LILLY NEUTRO

g 350

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

g 250

PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM

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.

g 45

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

versare 900g di namelaka sul biscuit, all'interno di 1 quadro in acciaio 36cmx36cm altezza 3cm, ed

abbattere di temperatura

prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 500

PREPARAZIONE

scaldare il fruttidor , aggiungere gli altri ingredineti, frullare

g 80

PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM

g 80

disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

disporre 650g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

NAMELAKA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

LATTE INTERO

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

g 200

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

g 10

g 340

-Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.

g 45

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

PANNA FRESCA

JOYPASTE RICOTTA

g 250

-Aggiungere infine la joypaste ricotta e mixare nuovamente

g 25

PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM

versare 675g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 30cmx30cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

versare 900g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 36cmx36cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura

GLASSA PISTACCHIO

INGREDIENTI

BLITZ

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

ACQUA

PREPARAZIONE

g 300

scaldare il blitz con l'acqua e versare sul cioccolato e mixare.

g 300

conservare in frigo per almeno 4 ore.

g 150

scaladare a 55 gradi e spruzzare sul quadro congelato con una pistola con un ugello del 3.0mm

COMPOSIZIONE FINALE

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



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE