



MIGNON PIEDMONT CUBE

chef Basic level

BISCUIT BROWNIE FONDENTE

INGREDIENTS

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

LEVOSUCROL

PREPARATION

1000g mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
1100g stendere su una placca con tappetino in silicone 600g per 60cmx40cm di
100g placca, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
sfonfare ed abbattere di temperatura

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTS

latte fresco intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Panna fresca

Lilly neutro

PREPARATION

200g Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e
10g mixare con mixer ad immersione.
350g -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
250g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
45g 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 ALL'ARANCIA

INGREDIENTS

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

500g scaldare il fruttidor , aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g

80g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

80g

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTS

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

panna liquida

LILLY NEUTRO

PREPARATION

200g Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e

10g mixare con mixer ad immersione.

320g -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

250g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

40g versare 675g di namelaka sul biscuit

GLASSA FONDENTE

INGREDIENTS

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PREPARATION

qb spruzzare mirror extra dark a 60 gradi con pistola a spruzzo con ugello

3.0mm

Composizione finale

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