



# MIGNON PIEDMONT CUBE

👤 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%  
sfornare 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