

MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

BISCUIT BROWNIE FONDENTE

Irca Genoise Choc	1000g
Uova intere	1100g
Levosucrol	100g

- Mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme.
- Stendere su una placca con tappetino in silicone 600g per 60cmx40cm di placca
- Cuocere a 200°C per 4 minuti con vapore al 50%.
- Sfornare ed abbattere di temperatura.

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

Latte Fresco Intero	200g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato Nocciolato Bianco	350g
Panna fresca	250g
Lilly Neutro	45g

- 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.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Versare 675g di namelaka sul biscuit, all'interno di 1 quadro in acciaio 30 cm x 30 cm altezza 3 cm, ed abbattere di temperatura.
- Prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

Fruttidor Arancia	500g
Lilly Neutro	80g
Acqua	80g

- Scaldare il Fruttidor
- Aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit.
- Abbattere nuovamente.

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

Latte intero	200g
Glucosio	10g
Sinfonia Cioccolato Gianduia Fondente	320g
Panna liquida	250g
Lilly Neutro	40g

- 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.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Versare 675g di namelaka sul biscuit.

GLASSA FONDENTE

Mirror Extra Dark Chocolate	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.