



MIGNON CUBETTO

PIEMONTESE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

BISCUIT BROWNIE FONDENTE

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

[LEVOSUCROL](#)

1000g

1100g

100g

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

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

latte fresco intero

[GLUCOSIO](#)

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO

BIANCO

Panna fresca

Lilly neutro

200g

10g

350g

250g

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 30cmx30cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

500g

80g

80g

scaldare il fruttidor , aggiungere gli altri ingredienti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA

FONDENTE

panna liquida

LILLY NEUTRO

200g

10g

320g

250g

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



Extraordinary
made simple.