



# MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

chef Livello intermedio

## BISCUIT BROWNIE FONDENTE

### Ingredienti

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

LEVOSUCROL

### Preparazione

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%

sfonrare ed abbattere di temperatura

## NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

### Ingredienti

latte fresco intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Panna fresca

Lilly neutro

### Preparazione

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

---

### Ingredienti

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

### Preparazione

- 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

---

### Ingredienti

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

panna liquida

LILLY NEUTRO

### Preparazione

- 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

---

### Ingredienti

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

### Preparazione

- 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



**RICETTA CREATA DA:**  
**Davide Lista**  
Pasticciere