

MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

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 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.

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

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

acqua

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA 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

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