



MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

👩🍳 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%
sfornare 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 ingredienti, 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