



MIGNON CUBETTO AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

👤 Livello intermedio

Mignon dalle linee geometriche, ripiena di una morbida crema montata al pistacchio, decorata con un effetto croccante al pistacchio e gelatina ai frutti rossi



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

PASTA BIGNÉ

DELI CHOUX

acqua - calda

1kg
1500g

Mischiare in planetaria la polvere con l'acqua a 60 gradi per 10/15 minuti circa
lasciare riposare in frigorifero per 3 ore
con una sach a poche, dressare l'impasto nella macchina per Bigné cubici Pavoni, riempiendo 3/4 dello stampo, dopo aver messo un leggero strato di spray staccante
cuocere a 180 gradi per 18 minuti circa

NAMELAKA AL PISTACCHIO

SINFONIA PISTACCHIO

latte intero

Panna fresca

LILLY NEUTRO

GLUCOSIO

340g
250g
200g
40g
10g

scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro
aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare
aggiungere infine la panna fredda e mixare
lasciare riposare in frigorifero una notte
montare per farcire i bigné

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA AI FRUTTI ROSSI

purea di frutti rossi - Ravifruit

RIFLEX POWDER NEUTRAL

zucchero semolato

GLUCOSIO

500g

40g

100g

100g

Portare a leggera ebollizione purea e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.

Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.

tagliare dei quadratini della stessa misura del bignè

FARCITURA AL MIRTILLO

Frutta in crema Cesarin - Mirtillo

qb

farcire il cuore, oltre alla namelaka, con anche Frutta in crema Mirtillo

LATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

SINFONIA PISTACCHIO

BURRO DI CACAO

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

400g

100g

100g

mischiare con il cioccolato temperato, ed intingere un solo lato del bignè

COMPOSIZIONE FINALE

farcire il bignè con namelaka al pistacchio e frutta in crema mirtillo, intingere un lato nella glassa croccante e adagiare sulla superficie la gelatina di frutti rossi



Extraordinary
made simple.