

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	1kg	Mischiare in planetaria la polvere con l'acqua a 60 gradi per 10/15 minuti circa
acqua - calda	1500g	lasciare riposare in frigorifero per 3 ore
		con una sach a poche, dressare l'impasto nella macchina per Bignè cubici Pavoni, riempendo 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	340g	scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro
latte intero	250g	aggungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare
Panna fresca	200g	aggiungere infine la panna fredda e mixare
LILLY NEUTRO	40g	lasciare riposare in frigorifero una notte
GLUCOSIO	10g	montare per farcire i bignè

GELATINA AI FRUTTI ROSSI

purea di frutti rossi - Ravifruit	500g	Portare a leggera ebollizione purea e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.
RIFLEX POWDER NEUTRAL	40g	Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.
zucchero semolato	100g	tagliare dei quadratini della stessa misura del bignè
GLUCOSIO	100g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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	400g	mischiare con il cioccolato temperato, ed intingere un solo lato del bignè
BURRO DI CACAO	100g	
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	100g	

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