



MIGNON CUBETTO AL PISTACCCHIO E FRUTTI ROSSI

chef 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

PASTA BIGNÉ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

acqua - calda

PREPARAZIONE

1kg Mischiare in planetaria la polvere con l'acqua a 60 gradi per 10/15 minuti circa
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 PISTACCCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCCHIO

latte intero

Panna fresca

LILLY NEUTRO

GLUCOSIO

PREPARAZIONE

340g scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro
250g aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare
200g aggiungere infine la panna fredda e mixare
40g lasciare riposare in frigorifero una notte
10g montare per farcire i bignè

GELATINA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

purea di frutti rossi - Ravifruit

RIFLEX POWDER NEUTRAL

zucchero semolato

GLUCOSIO

PREPARAZIONE

500g Portare a leggera ebollizione purea e gli zuccheri, aggiungere la polvere e 40g riportare a bollore.

100g Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera

100g dose e porre in frigorifero a raffreddare.

tagliare dei quadratini della stessa misura del bignè

FARCITURA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Mirtillo

PREPARAZIONE

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

LATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO

BURRO DI CACAO

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4

PREPARAZIONE

400g mischiare con il cioccolato temperato, ed intingere un solo lato del bignè

100g

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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere