

# MIGNON CUBETTO AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

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 PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO

latte intero

Panna fresca

LILLY NEUTRO

**GLUCOSIO** 

#### PREPARAZIONE

340g scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro

250g aggungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare

200g aggiungere infine la panna fredda e mixare

40a 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

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