



MIGNON CUBETTO ESOTICO

chef Livello intermedio

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

1000g mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

1100g stendere su una placca con tappetino in silicone 700g per 60cmx40cm di

100g placca, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
sfonfare ed abbattere di temperatura

namelaka al caramello

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

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 al passion fruit

INGREDIENTI

purea di passion fruit

LILLY NEUTRO

destrosio

PREPARAZIONE

1000g scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredinetti, frullare e disporre 450g

200g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

25g

mousse al cocco

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Panna fresca - 1

acqua - 1

JOYGELATO COCCO

panna - 2

acqua - 2

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

200g Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida

40g ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed

80g omogenea.

25g A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad

240g ottenere una consistenza morbida.

50g Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando

50g delicatamente.

versare sopra il gelificato 675g di mousse ed abbattere nuovamente

glassa al caramello

INGREDIENTI

acqua

SINFONIA CARAMEL ORO

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

100g portare a bollore acqua e mirror, frullare il cioccolato e riposare in frigorifero

270g per 6 ore.

300g scaladare a 55 gradi e spruzzare sul quadro congelato con una pistola con un

ugello del 3.0mm

Composizione finale

tagliare le mignon 3cm x 3cm, a -10 gradi con lira elettrica



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere