

MIGNON CUBETTO ESOTICO

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% sfonrare 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.

350q -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

250g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

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

PREPARAZIONE

1000g	scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g
200g	subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente
25g	

mousse al cocco

INGREDIENTI

destrosio

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 ottenere una consistenza morbida.

Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando 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