



MIGNON CUBETTO ESOTICO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

1000g

1100g

100g

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
stendere su una placca con tappetino in silicone 700g per 60cmx40cm di placca, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
sfornare ed abbattere di temperatura

NAMELAKA AL CARMELLO

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARMEL ORO

Panna fresca

LILLY NEUTRO

200g

10g

350g

250g

45g

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AL PASSION FRUIT

purea di passion fruit

LILLY NEUTRO

destrosio

1000g

200g

25g

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

MOUSSE AL COCCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Panna fresca - 1

acqua - 1

JOYGELATO COCCO

panna - 2

acqua - 2

LILLY NEUTRO

200g

40g

80g

25g

240g

50g

50g

Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. 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 CARMELLO

acqua

SINFONIA CARMEL ORO

MIRROR NEUTRAL

100g

270g

300g

portare a bollore acqua e mirror, frullare il cioccolato e riposare in frigorifero per 6 ore. scaldare 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



Extraordinary
made simple.