



# MIGNON CUBETTO ESOTICO

👤 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%  
sfornare 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 ingredienti, 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 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



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**