



MIGNON ARLECCHINO

👤 Livello avanzato

Mignon alla frutta e pistacchio

PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

uova - a temperatura ambiente

[IRCA GENOISE](#)

[ZUCCHERO INVERTITO](#)

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

- 300g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.
- 250g Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.
- 25g Una volta freddo ricavare dei dischi di 4cm di diametro.
- 40g

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

zucchero

tuorlo

[LILLY NEUTRO](#)

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

- 200g Unire in una ciotola tuorlo, zucchero e panna e cuocere al microonde fino al raggiungimento di 82C°.
- 15g
- 40g Unire la JOYPASTE e il LILLY ed emulsionare con frullatore a immersione.
- 20g Versare il cremoso così ottenuto negli stampi a cupola di 4cm di diametro e chiudere con il disco di pan di spagna.
- 40g Congelare completamente.

GELATINA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 200g Sciogliere il LILLY nell'acqua.
- 50g Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.
- 50g Versare la miscela negli stampi a disco di 4cm di diametro.
Mettere in frigorifero.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

acqua

panna 35% m.g.

TOP CREAM

CREMIRCA LIMONE

PREPARAZIONE

- 250g Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.
- 50g Lasciate riposare 3 minuti, unire la CREMIRCA mescolando bene con la
- 100g frusta.
- 400g Dressare delle gocce di crema su carta forno e congelare completamete.

GLASSA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - fuso a 40C°

granella di pistacchio

PREPARAZIONE

- 400g Miscelare insieme gli ingredienti.
- 80g

Composizione finale

Glassare la cupola di pistacchio col la glassa al pistacchio e posizionarla sottosopra.

Posizionare la gelatina alla fragola sulla cupola di pistacchio.

Glassare il ciuffo di crema al limone con il MIRROR e posizionarlo in cima alla gelatina.

Decorare con WHITE LEAF 3D DOBLA.