

MIGNON ARLECCHINO

Livello avanzato

Mignon alla frutta e pistacchio

PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

uova - a temperatura ambiente	300g
IRCA GENOISE	250g
ZUCCHERO INVERTITO	25g
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	40g

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

CREMOSO AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.	200g
zucchero	15g
tuorlo	40g
LILLY NEUTRO	20g
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA	40g

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

GELATINA ALLA FRAGOLA

FRUTTIDOR FRAGOLA	200g
acqua	50g
LILLY NEUTRO	50g

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

CREMA AL LIMONE

acqua	250g	Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.
panna 35% m.g.	50g	Lasciate riposare 3 minuti, unire la CREMIRCA mescolando
TOP CREAM	100g	bene con la frusta.
CREMIRCA LIMONE	400g	Dressare delle gocce di crema su carta forno e congelare completamete.

GLASSA AL PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO - fuso a 40C°	400g	Miscelare insieme gli ingredienti.
granella di pistacchio	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.