



# MIGNON ARLECCHINO

chef 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°.

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

40g chiudere con il disco di pan di spagna.

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.