



MIGNON ARLECCHINO

👤 Livello avanzato

Mignon alla frutta e pistacchio

PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

uova - a temperatura ambiente

[IRCA GENOISE](#)

[ZUCCHERO INVERTITO](#)

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

300g

250g

25g

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.

zucchero

tuorlo

[LILLY NEUTRO](#)

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

200g

15g

40g

20g

40g

Unire in una ciotola tuorlo, zucchero e panna e cuocere 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](#)

acqua

[LILLY NEUTRO](#)

200g

50g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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
<u>TOP CREAM</u>	100g	mescolando bene con la frusta.
<u>CREMIRCA LIMONE</u>	400g	Dressare delle gocce di crema su carta forno e congelare completamente.

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.



Extraordinary
made simple.