



# ANIMAL MIGNON

chef Livello intermedio

4 diverse mignon con base al cioccolato e doppia farcitura, alla frutta e ganache montata al cioccolato

## Tartelletta al cioccolato

Utilizzare la stessa tartelletta denominata "A la carte" di Dobra (cod. 11223) come base per tutte e 4 le mignon.

## Farciture alla frutta

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA - Per Mignon 1  
FRUTTIDOR MANGO - Per Mignon 2  
FRUTTIDOR LAMPONE - Per Mignon 3  
FRUTTIDOR PERA - Per Mignon 4

### PREPARAZIONE

qb Riempire per almeno metà il bicchierino di cioccolato con le varie farciture  
qb alla frutta (Fruttidor).  
qb  
qb

## Ganache montata al cioccolato latte per Mignon 1

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)  
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%  
panna 35% m.g. - (2)

### PREPARAZIONE

170g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al  
230g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad  
400g immersione.  
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.  
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).  
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza  
morbida e cremosa.

## Ganache montata al pistacchio per Mignon 2

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

200g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al

200g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad

100g immersione.

400g -Aggiungere la pasta pistacchio continuando a mixare.

-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

## Ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia per Mignon 3

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

JOYPASTE VANIGLIA Madagascar Bourbon

panna 35% m.g. - (2)

### PREPARAZIONE

160g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al

260g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad

10g immersione.

400g -Aggiungere la pasta vaniglia continuando a mixare.

-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

## Ganache montata al nocciolato bianco per Mignon 4

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

160g -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al

260g cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad

400g immersione.

-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.

-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

## **Composizione finale**

---

-Dressare le varie ganache montate sui bicchierini di cioccolato già farciti con Fruttidor.

-Far aderire le decorazioni di cioccolato sulle ganache montate come da foto.

-Ogni Mignon avrà la sua specifica decorazione Dobra:

**Mignon 1:** scimmietta cod. 77788

**Mignon 2:** rana cod. 77788

**Mignon 3:** maialino cod. 77788

**Mignon 4:** coniglietto cod. 77117

-I dolci realizzati con questa ricetta devono essere conservati in frigorifero.