



ANIMAL MIGNON

🏠 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

FRUTTIDOR ALBICOCCA - Per Mignon 1

FRUTTIDOR MANGO - Per Mignon 2

FRUTTIDOR LAMPONE - Per Mignon 3

FRUTTIDOR PERA - Per Mignon 4

qb

qb

qb

qb

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

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO LATTE PER MIGNON 1

panna 35% m.g. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

panna 35% m.g. - (2)

170g

230g

400g

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO PER MIGNON 2

panna 35% m.g. - (1)	200g	-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. -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.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	200g	
<u>JOYPASTE PISTACCHIO PURA</u>	100g	
panna 35% m.g.	400g	

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA PER MIGNON 3

panna 35% m.g. - (1)	160g	-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione. -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.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	260g	
JOYPASTE VANIGLIA	10g	
Madagascar Bourbon	400g	

GANACHE MONTATA AL NOCCIOLATO BIANCO PER MIGNON 4

panna 35% m.g. - (1)	160g	-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad 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.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	260g	
panna 35% m.g.	400g	



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.