

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 Dobla (cod. 11223) come base per tutte e 4 le mignon.

FARCITURE ALLA FRUTTA

Fruttidor Albicocca - Per Mignon 1	qb
Fruttidor Mango - Per Mignon 2	qb
Fruttidor Lampone - Per Mignon 3	qb
Fruttidor Pera - Per Mignon 4	qb

- Riempire per almeno metà il bicchierino di cioccolato con i vari Fruttidor.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO LATTE - MIGNON 1

Panna 35% m.g. - (1)	170g
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	230g
Panna 35% m.g. - (2)	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.

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO - MIGNON 2

Panna 35% m.g. - (1)	200g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	200g
Joypaste Pistacchio Pura	100g
Panna 35% m.g.	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 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

Panna 35% m.g. - (1)	160g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	260g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	10g
Panna 35% m.g. - (2)	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 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 - MIGNON 4

Panna 35% m.g. - (1)	160g
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	260g
Panna 35% m.g.	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.

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 Dobla:
  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.