



MIGNON CUBETTO SICILIA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

1000g

1000g

100g

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

stendere su un tappetino in silicone (silkomart) 35cm x 55cm circa 530g di impasto, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%

sfnare ed abbattere di temperatura.

in alternativa con biscuit fondente, utilizzare 490g per lo stesso tappetino

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP PISTACHE

olio di semi

100g

5g

miscelare il pralin delicrisp con l'olio e stendere sul bisquit.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

Panna fresca

LILLY NEUTRO

200g

10g

350g

250g

45g

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM

versare 675g di namelaka sul biscuit, all'interno di 1 quadro in acciaio 30cmx30cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

versare 900g di namelaka sul biscuit, all'interno di 1 quadro in acciaio 36cmx36cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura prima del completo congelamento, aggiungere un ulteriore strato di biscuit.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

500g

80g

80g

scaldare il fruttidor , aggiungere gli altri ingredienti, frullare

PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM

disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

disporre 650g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente



Extraordinary
made simple.

NAMELAKA ALLA RICOTTA

| | | |
|---|------|--|
| latte intero | 200g | -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione. -Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare. -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare. -Aggiungere infine la joypaste ricotta e mixare nuovamente |
| <u>GLUCOSIO</u> | 10g | |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | 340g | |
| <u>LILLY NEUTRO</u> | 45g | |
| Panna fresca | 250g | |
| JOYPASTE RICOTTA | 25g | |
| PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM versare 675g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 30cmx30cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura | | |
| PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM versare 900g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 36cmx36cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura | | |

GLASSA PISTACCHIO

| | | |
|--------------------------------|------|--|
| <u>BLITZ</u> | 300g | scaldare il blitz con l'acqua e versare sul cioccolato e mixare. conservare in frigo per almeno 4 ore. scaladare a 55 gradi e spruzzare sul quadro congelato con una pistola con un ugello del 3.0mm |
| SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO | 300g | |
| acqua | 150g | |

COMPOSIZIONE FINALE

tagliare le mignon 3cm x 3cm, a -10 gradi con lira elettrica



Extraordinary
made simple.