

# MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

### **BISCUIT BROWNIE FONDENTE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 1000	mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
UOVA INTERE	g 1100	stendere su una placca con tappetino in silicone 600g per 60cmx40cm di placca, e cuocere a 200
LEVOSUCROL	g 100	gradi per 4 minuti e vapore al 50%
		sfonrare ed abbattere di temperatura

## NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE FRESCO INTERO	g 200	Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
GLUCOSIO	g 10	immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 350	-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
PANNA FRESCA	g 250	-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
LILLY NEUTRO	g 45	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.



### **GELIFICATO ALL'ARANCIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ARANCIA	g 500	scaldare il fruttidor, aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo
LILLY NEUTRO	g 80	strato di biscuit, abbattere nuovamente
ACQUA	g 80	

### NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE		
LATTE INTERO	g 200 Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad	g 200	ad
GLUCOSIO	g 10 immersione.	g 10	
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 320 -Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.	g 320	
PANNA LIQUIDA	g 250 -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.	g 250	
LILLY NEUTRO	g 40 versare 675g di namelaka sul biscuit	g 40	

### **GLASSA FONDENTE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.	spruzzare mirror extra dark a 60 gradi con pistola a spruzzo con ugello 3.0mm

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

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





## RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

