MIGNON CUBETTO SICILIA

BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE UOVA INTERE LEVOSUCROL	g 1000 g 1000 g 100	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%
		sfornare ed abbattere di temperatura. in alternativa con biscuit fondente, utilizzare 490g per lo stesso tappetino

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 100	miscelare il pralin delicrisp con l'olio e stendere sul bisquit.
OLIO DI SEMI	g 5	

NAMELAKA AL PISTACCHIO

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
GLUCOSIO	g 10	immersione.
		-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.



SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO PANNA FRESCA LILLY NEUTRO	g 350 g 250 g 45	-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

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ARANCIA	g 500	scaldare il fruttidor, aggiungere gli altri ingredineti, frullare
LILLY NEUTRO	g 80	PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM
ACQUA	g 80	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

NAMELAKA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
LATTE INTERO	-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
GLUCOSIO g 1	immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	-Aggiungere il cioccolato (ed eventualmente la pasta aromatizzante) continuando a mixare.
LILLY NEUTRO g 4	-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.



PANNA FRESCA	g 250	-Aggiungere infine la joypaste ricotta e mixare nuovamente
JOYPASTE RICOTTA	g 25	PER STAMPI DA MIGNON 30CMX30CM
		versare 675g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 30cmx30cm altezza 3cm, ed

PER STAMPI DA MIGNON 36CMX36CM

abbattere di temperatura

versare 900g di namelaka sul gelificato, all'interno di 1 quadro in acciaio 36cmx36cm altezza 3cm, ed abbattere di temperatura

GLASSA PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BLITZ	g 300	scaldare il blitz con l'acqua e versare sul cioccolkato e mixare.
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 300	conservare in frigo per almeno 4 ore.
ACQUA	g 150	scaladare a 55 gradi e spruzzare sul quadro congelato con una pistola con un ugello del 3.0mm

COMPOSIZIONE FINALE

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





RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

