



MIGNON CUBETTO ESOTICO

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE

LEVOSUCROL

g 1000

g 1100

g 100

PREPARAZIONE

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

stendere su una placca con tappetino in silicone 700g per 60cmx40cm di placca, e cuocere a 200

gradi per 4 minuti e vapore al 50%

sfonrare ed abbattere di temperatura

NAMELAKA AL CARMELLO

INGREDIENTI

LATTE INTERO

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

PANNA FRESCA

LILLY NEUTRO

g 200

g 10

g 350

g 250

g 45

PREPARAZIONE

-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.

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 AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
DESTROSIO	g 25

PREPARAZIONE

scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredienti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

MOUSSE AL COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200
PANNA FRESCA - 1	g 40
ACQUA - 1	g 80
JOYGELATO COCCO	g 25
PANNA - 2	g 240
ACQUA - 2	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida.

Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.

versare sopra il gelificato 675g di mousse ed abbattere nuovamente

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

PREPARAZIONE

portare a bollore acqua e mirror, frullare il cioccolato e riposare in frigorifero per 6 ore.

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