



ANIMAL MIGNON

4 DIVERSE MIGNON CON BASE AL CIOCCOLATO E DOPPIA FARCITURA, ALLA FRUTTA E GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TARTELLETTA AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

Utilizzare la stessa tartelletta denominata "A la carte" di Dobra (cod. 11223) come base per tutte e 4 le mignon.

FARCITURE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA - PER MIGNON 1

FRUTTIDOR MANGO - PER MIGNON 2

FRUTTIDOR LAMPONE - PER MIGNON 3

FRUTTIDOR PERA - PER MIGNON 4

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire per almeno metà il bicchierino di cioccolato con le varie farciture alla frutta (Fruttidor).

Q.B.

Q.B.

Q.B.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO LATTE PER MIGNON 1

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PANNA 35% M.G. - (2)

g 170

g 230

g 400

PREPARAZIONE

-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 PER MIGNON 2

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

PANNA 35% M.G.

g 200

g 200

g 100

g 400

PREPARAZIONE

-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

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCARBOURBON
PANNA 35% M.G. - (2)

PREPARAZIONE

g 160 -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce
g 260 miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
g 10 -Aggiungere la pasta vaniglia continuando a mixare.
g 400 -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 PER MIGNON 4

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 160 -Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce
g 260 miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
g 400 -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 Dobra:

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.