



## MIGNON ARLECCHINO

### MIGNON ALLA FRUTTA E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
IRCA GENOISE  
ZUCCHERO INVERTITO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 300  
g 250  
g 25  
g 40

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 min.  
Stendere l'impasto su di una teglia e cuocere a 200-220C° per 8 min.  
Una volta freddo ricavare dei dischi di 4cm di diametro.

#### CREMOSO AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
ZUCCHERO  
TUORLO  
LILLY NEUTRO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 200  
g 15  
g 40  
g 20  
g 40

##### PREPARAZIONE

Unire in una ciotola tuorlo, zucchero e panna e cuocere al microonde fino al raggiungimento di 82C°.  
Unire la JOYPASTE e il LILLY ed emulsionare con frullatore a immersione.  
Versare il cremoso così ottenuto negli stampi a cupola di 4cm di diametro e chiudere con il disco di pan di spagna.  
Congelare completamente.

## GELATINA ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	g 200
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.  
Aggiungere al FRUTTIDOR e frullare con frullato a immersione.  
Versare la miscela negli stampi a disco di 4cm di diametro.  
Mettere in frigorifero.

## CREMA AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
PANNA 35% M.G.	g 50
TOP CREAM	g 100
CREMIRCA LIMONE	g 400

### PREPARAZIONE

Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.  
Lasciate riposare 3 minuti, unire la CREMIRCA mescolando bene con la frusta.  
Dressare delle gocce di crema su carta forno e congelare completamete.

## GLASSA AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40C°	g 400
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 80

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

## GLASSA NEUTRA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - SCALDATO A 45-50°C	Q.B.
-------------------------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Glassare la cupola di pistacchio col la glassa al pistacchio e posizionarla sottosopra.

Posizionare la gelatina alla fragola sulla cupola di pistacchio.

Glassare il ciuffo di crema al limone con il MIRROR e posizionarlo in cima alla gelatina.

Decorare con WHITE LEAF 3D DOBLA.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE