



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