

## 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 CAMELLO

#### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
GLUCOSIO  
SINFONIA 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	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 CARMELLO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CAMEL ORO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

### PREPARAZIONE

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

scaldare 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