MIGNON CUBETTO PIEMONTESE

BISCUIT BROWNIE FONDENTE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA INTERE	g 1100
LEVOSUCROL	g 100

PREPARAZIONE

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

stendere su una placca con tappetino in silicone 600g per 60cmx40cm di placca, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%

sfonrare ed abbattere di temperatura

NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 350
PANNA FRESCA	g 250
LILLY NEUTRO	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 ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 500
LILLY NEUTRO	g 80
ACQUA	g 80

PREPARAZIONE

scaldare il fruttidor , aggiungere gli altri ingredineti, frullare e disporre 450g subito dopo il secondo strato di biscuit, abbattere nuovamente

NAMELAKA AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 320
PANNA LIQUIDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 40

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

GLASSA FONDENTE

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

PREPARAZIONE

spruzzare mirror extra dark a 60 gradi con pistola a spruzzo con ugello 3.0mm

COMPOSIZIONE FINALE

tagliare le mignon 3cm x 3cm, a -10 gradi con lira elettrica

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE