



RE CIOCCOLATO

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLI D'UOVO
UOVA INTERE
TOP FROLLA
CACAO IN POLVERE

g 500
g 60
g 100
g 1000
g 130

PREPARAZIONE

In planetaria miscelare con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza morbida ideale per essere utilizzata con sac à poche.
Riempire uno stampo di silicone a forma di "savarin" con la frolla e livellare il bordo con una spatola per rimuovere eventuale eccesso.
Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

CREMOSO ECUADOR 70%

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
TUORLI D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LILLY NEUTRO

g 1000
g 250
g 200
g 900
g 150
g 120

PREPARAZIONE

Portare a bollire il latte.
A parte miscelare tuorlo e zucchero ed unire al latte.
Continuare la cottura, sempre mescolando, fino al raggiungimento di 84°C.
Versare la crema inglese sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad immersione.
Aggiungere LILLY NEUTRO e il burro morbido sempre emulsionando.
Colare negli appositi stampi a forma di "savarin" ed abbattere.

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ

Q.B.

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE - 50-55°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Unire la frolla con il cremoso utilizzando una punta di BLITZ.

Decorare con spray fondente scuro effetto velluto e una goccia di MIRROR EXTRA DARK nella conca del cremoso.

Terminare con SPOTS ORIGINAL DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.