



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