



## MIGNON CUBETTO AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

MIGNON DALLE LINEE GEOMETRICHE, RIPIENA DI UNA MORBIDA CREMA MONTATA AL PISTACCHIO, DECORATA CON UN EFFETTO CROCCANTE AL PISTACCHIO E GELATINA AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA BIGNÉ

#### INGREDIENTI

DELI CHOUX  
ACQUA - CALDA

#### PREPARAZIONE

Kg 1 Mischiare in planetaria la polvere con l'acqua a 60 gradi per 10/15 minuti circa  
g 1500 lasciare riposare in frigorifero per 3 ore  
con una sach a poche, dressare l'impasto nella macchina per Bigné cubici Pavoni, riempiendo 3/4 dello stampo, dopo aver messo un leggero strato di spray staccante  
cuocere a 180 gradi per 18 minuti circa

### NAMELAKA AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO  
LATTE INTERO  
PANNA FRESCA  
LILLY NEUTRO  
GLUCOSIO

#### PREPARAZIONE

g 340 scaldare latte e glucosio, mixare con lilly neutro  
g 250 aggiungere il cioccolato in gocce e continuare a mixare  
g 200 aggiungere infine la panna fredda e mixare  
g 40 lasciare riposare in frigorifero una notte  
g 10 montare per farcire i bigné

## GELATINA AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

PUREA DI FRUTTI ROSSI - RAVIFRUIT	g 500
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
GLUCOSIO	g 100

### PREPARAZIONE

Portare a leggera ebollizione purea e gli zuccheri, aggiungere la polvere e riportare a bollore.  
Su una teglia 60cmx40cm calda con tappetino in silicone versare l'intera dose e porre in frigorifero a raffreddare.  
tagliare dei quadratini della stessa misura del bignè

## FARCITURA AL MIRTILLO

---

### INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO	Q.B.
------------------------------------	------

### PREPARAZIONE

farcire il cuore, oltre alla namelaka, con anche Frutta in crema Mirtillo

## LATO CROCCANTE AL PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO	g 400
BURRO DI CACAO	g 100
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4	g 100

### PREPARAZIONE

mischiare con il cioccolato temperato, ed intingere un solo lato del bignè

### COMPOSIZIONE FINALE

farcire il bignè con namelaka al pistacchio e frutta in crema mirtillo, intingere un lato nella glassa croccante e adagiare sulla superficie la gelatina di frutti rossi

### RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

è possibile creare mignon cubiche da taglio, semplicemente colando la namelaka, al posto di montarla, e mettendo 200g di latte, 250g panna, 50g di lilly