



LA PASTICCERIA MIGNON

Con il Campione del Mondo
di Pasticceria e Gelateria,
il Maestro Davide Malizia

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Pralinata

Composizione

Ganache montata alla nocciola
Salsa mou alla vaniglia
Nocciole pralinate
Frutta in crema al mandarino
Tartelletta di frolla alla vaniglia

Nocciole pralinate

Nocciole	125g
Zucchero semolato	125g
Acqua	30g

Procedimento : in un pentolino a doppio fondo portare a 118°C lo zucchero insieme all'acqua. Unire le nocciole riscaldate in microonde a 85°C e portare a pralinatura desiderata. Stendere sopra una teglia e lasciar raffreddare completamente.

Salsa mou alla vaniglia

Zucchero semolato	125g
Sciroppo di glucosio	125g
Panna 35% m.g.	250g
Burro 82% m.g.	50g
Baccello vaniglia	N°1

Procedimento: in un pentolino a doppio fondo caramellare a secco il glucosio con lo zucchero semolato poi decuocere con la panna e la vaniglia riscaldata a 85°C. Lasciare raffreddare in abbattitore e quando il composto arriverà a 30 °C, unire il burro a cubetti.

Crema montata alla nocciola

Panna 35 % M. G. 190 g
Sinfonia bianco 75 g
Gelatina in polvere (200 bloom) 3g
Acqua fredda per reidratare la gelatina 15 g
Pasta nocciola 35g
Panna 35 % M. G. 190 g

Procedimento:

Reidratare la gelatina con acqua fredda. All'interno di una caraffa pesare il cioccolato bianco e la gelatina reidratata. In un pentolino a doppio fondo portare a bollore la prima parte di panna con la pasta nocciola, arrivati a temperatura versarla sul cioccolato bianco e la gelatina reidratata, emulsionare con l'aiuto di un frullatore a immersione per 1 minuto. Inserire la seconda quantità di panna ed emulsionare nuovamente per 30 secondi. Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino al raggiungimento di 4° C. Al momento dell'utilizzo montare in una planetaria munita di frusta.

Montaggio

Sul fondo della tartelletta di pasta frolla alla vaniglia, collare una goccia di Frutta in crema al mandarino, porre qualche nocciola pralinata poi riempire a livello con la salsa mou alla vaniglia. Lasciar cristallizzare in congelatore e all'occorrenza decorare con la ganache montata alla nocciola. Applicare un dischetto "Spots Original" e degustare a +3°C.



Pandora



Composizione:

Ganache al pistacchio

Profumi D'Italia Pompelmo rosa

Cremoso al limone

Flower pot mini

Cremoso al limone

Latte intero 160 g

Panna al 35% di m.g. 140g

Bacelli di vaniglia n°1

Tuorli 70 g

Zucchero semolato 20 g

Gelatina in polvere 200 bloom 5 g

Acqua fredda per gelatina 25 g

Sinfonia bianco 50 g

Burro di cacao 25 g

Zeste di limone 5 g

Succo di limone 40g

Succo di yuzu 10g

Procedimento: reidratare la gelatina con l'acqua fredda, pesarla in una caraffa e aggiungere il cioccolato bianco, il burro di cacao e le zeste di limone.

All'interno di un pentolino portare a bollore il latte intero, la panna e i semi del baccello di vaniglia. A parte, in una bowl di giuste dimensioni, mescolare energicamente i tuorli con lo zucchero semolato, versare quindi i liquidi bollenti sui tuorli, frustare energicamente e riportare il tutto sul fuoco, cuocere fino a 82°C.

Versare la crema inglese nella caraffa contenente gli altri ingredienti ed emulsionare con un frullatore a immersione. Unire anche il succo di limone e yuzu ed emulsionare nuovamente. Coprire con pellicola alimentare a contatto e raffreddare in abbattitore a modalità positiva a +4°C.

Ganache al pistacchio

Latte intero 280 g

Sinfonia Pistacchio 200 g

Pasta pistacchio 180 g

Gelatina in polvere 200 bloom 7 g

Acqua fredda per gelatina 35 g

Panna 35% M. G. 300 g

Procedimento: Reidratare la gelatina con l'acqua fredda.

In una caraffa pesare il cioccolato bianco, la pasta di pistacchio e la gelatina reidratata.

In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il latte intero, arrivato a temperatura versare il tutto nella caraffa contenente gli altri ingredienti ed emulsionare con un frullatore a immersione. Continuando ad emulsionare inserire la panna 35% M. G. coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare fino a +4° C in abbattitore positivo.

Montaggio: all'interno di Flower pot mini colare con un colino a pistone il cremoso al limone precedentemente realizzato e raffreddato fino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Lasciar cristallizzare leggermente in abbattitore poi riempire fino al bordo i vasetti con Profumi D'Italia Pompelmo rosa. Conservare in congelatore poi applicare sopra la semisfera di ganache al pistacchio. Glassare la semisfera con gelatina Blitz e decorare con Mini Pearl e Spots pastel. Degustare a +3°C.

Vortice ai mirtilli

Stampo:quadri d'acciaio 34x34cm

Composizione:

Gelatina Blitz viola

Mousse ai mirtilli

Biscuit all-in

Composta di mirtillo

Biscuit all-in

Mousse ai mirtilli

Biscuit all-in

Crocante liquido al limone

Mousse ai mirtilli

Purea di mirtillo 600g

Zucchero semolato 120g

Gelatina in polvere 18g

Acqua fredda per la gelatina 90g

Panna 35%mg 600g

Procedimento: riscaldare in microonde una piccola parte di purea di mirtillo con lo zucchero semolato fino a completo scioglimento e la massa di gelatina poi trasferire il planetaria e montare con la frusta come fosse una meringa. Unire la restante purea a freddo e infine alleggerire il tutto con la panna semimontata. mescolando delicatamente con una marisa.

Composta di mirtillo

Fruttidor Mirtillo 770g

Gelatina in polvere 200 bloom 8 g

Acqua fredda per gelatina 40 g

Baccelli di Vaniglia N° 2

Procedimento: reidratare la gelatina con acqua fredda. Fondere la gelatina reidratata fino al raggiungimento di 45° C poi inserirla nel Fruttidor insieme ai semi del baccello di vaniglia. Mescolare bene con una marisa ed utilizzare direttamente.

Crocante liquido al limone

Crumble alle mandorle 330g

Paillettes feuilletine 80g

Sinfonia bianco 65g

Burro anidro 110g

Burro di cacao 50g

Pasta frutta Oro limone 10g

Procedimento: con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato bianco, il burro di cacao e il burro anidro. All'interno del cutter inserire tutti gli ingredienti e lasciar omogenizzare fino al raggiungimento di un risultato liscio ed omogeneo.



Glassa viola

Blitz 200g

Colorante idrosolubile viola 1gr

Procedimento: riscaldare in microonde **Blitz** fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il colorante viola. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C.

Montaggio: all'interno di un quadro d'acciaio 34x34cm colare tutto il quantitativo del croccante liquido, applicare subito il primo foglio di biscuit all in e lasciar cristallizzare in frigorifero. Procedere colando il primo strato di mousse ai mirtilli e lasciar congelare leggermente. Applicare quindi il secondo biscuit, tutta la composta di mirtillo, il terzo strato di biscuit ed ultimare con la restante mousse al mirtillo. Lasciare congelare il tutto in abbattitore.

All'occorrenza glassare il dolce nebulizzando la glassa bollente con una pistola munita di ugello da 1.5mm ad una distanza di circa 20cm fino a quando non risulterà completamente ricoperto. Tagliare poi i singoli cubetti e decorare con "**Rosette pink/white small**". Degustare a +3°C.

Abricot

Stampo: quadro d'acciaio 34x34cm

Composizione:

Gelatina Blitz gialla e glassa anidra gialla

Crema leggera al limone

Biscuit all in

Crema leggera al limone

Geleè all'albicocca

Crema leggera al limone

Biscuit all in

Croccante liquido al limone



Crema leggera al limone

Latte intero fresco 800g

Panna 35%mg 250g

Tuorlo d'uovo 250g

Zucchero semolato 300g

Amido di riso 50g

Amido di mais 50g

Pasta oro limone 20g

Gelatina in polvere 25g

Panna 35%mg 670g

Procedimento: in un pentolino a doppio fondo, portare a bollire il latte insieme alla prima parte di panna (250g) e la pasta limone ;a parte mescolare i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais e riso. unire il composto di uova al liquido bollente e cuocere fino a 82°C mescolando in continuazione. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare la crema in abbattitore e quando avrà raggiunto i 35°C alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente.

Geleè all'albicocca

Purea di albicocca 500g

Zucchero semolato 50g

Gelatina in polvere 15g

Acqua fredda per la gelatina 75g

Procedimento: sciogliere la purea di albicocca assieme allo zucchero semolato fino a 85°C. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente reidratata poi unirla alla restante purea. Emulsionare bene con un mixer.

Croccante liquido al limone

Crumble alle mandorle 330g

Paillettes feuilletine 80g

Sinfonia bianco 65g

Burro anidro 110g

Burro di cacao 50g

Pasta frutta Oro limone 10g

Procedimento: con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato bianco, il burro di cacao e il burro anidro. All'interno del cutter inserire tutti gli ingredienti e lasciar omogenizzare fino al raggiungimento di un risultato liscio ed omogeneo.

Glassa gialla

Blitz 200g

Colorante idrosolubile giallo 1gr

Procedimento: riscaldare in microonde **Blitz** fino a quando non risulterà ben fluido (85°C) poi aggiungere il colorante giallo. Emulsionare bene con un mixer e riscaldare nuovamente a 85°C.

Glassa anidra gialla

Sinfonia bianco 1000g

Granuli di limone HG 90g

Olio di vinaccioli 90g

Colorante liposolubile 1g

Procedimento: fondere il cioccolato a 45 °C in microonde. Unire i granuli di limone, l'olio di vinaccioli, il colorante liposolubile giallo ed emulsionare bene con un mixer.

Montaggio: all'interno di un quadro d'acciaio 34x34cm colare tutto il quantitativo del croccante liquido, applicare subito il primo foglio di biscuit all in e lasciar cristallizzare in frigorifero. Procedere colando il primo strato di crema leggera al limone e lasciar congelare leggermente. Colare tutta la gelatina all'albicocca e lasciare cristallizzare. Colare un secondo strato di crema, applicare un altro biscuit e terminare il montaggio con la restante crema. Lasciare congelare il tutto in abbattitore. All'occorrenza glassare il dolce nebulizzando la glassa bollente con una pistola munita di ugello da 1.5mm ad una distanza di circa 20cm fino a quando non risulterà completamente ricoperto. Tagliare poi i singoli cubetti, immergere nella glassa anidra e decorare con **"Dots"**. Degustare a +3°C.

Scrigno alla fragola

Composizione:

Coulis di fragole
Chantilly al cream cheese
Craqueline
Pasta choux
Frollino alla vaniglia

Craqueline

Zucchero di canna 120 g
Farina (w 130 - 150) 100 g
Burro cake 82 % M. G. 100 g
Colorante rosso idrosolubile 5 g

Polvere di fragola HG 20g

Procedimento:

In una planetaria munita di foglia miscelare tutti gli ingredienti insieme fino al raggiungimento di un impasto legato e asciutto.

Stendere l'impasto, a 2 mm, alla sfogliatrice tra 2 fogli di silicone poi conservare in congelatore

Pasta choux

Acqua 150g
Latte intero 150g
Burro 82%mg 150g
Farina 150-180W 150g
Uova intere 225g
Sale 5g
Zucchero semolato 10g

Procedimento: in un pentolino a doppio fondo portare a bollire l'acqua insieme al latte, il burro, il sale e lo zucchero. Aggiungere la farina precedentemente setacciata in una volta sola mescolando in continuazione fino a quando non si staccherà dalle pareti. Trasferire il pastello in planetaria, pesare e se ne necessario aggiungere acqua fino al totale ricetta (615 grammi). Con l'aiuto della foglia incorporare poco per volta le uova fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Dressare con una bocchetta liscia sopra una teglia microforata rivestita con tappetino microforato poi applicare un dischetto di craqueline. Infornare a 150°C e cuocere a valvola chiusa per circa 30 minuti.

Coulis di fragole

Zucchero semolato 50 g
Pectina NH 17 g
Sciroppo di glucosio 20 g
Purea di fragole 770g
Tuttafrutta fragoline 150g

TOTALE: 1000 g

Procedimento:

In una bowl di giuste dimensioni miscelare lo zucchero semolato e la pectina NH.

In un pentolino a doppio fondo riscaldare a 50° C la purea di fragole, la purea di lamponi e lo sciroppo di glucosio.

Una volta arrivate a temperatura inserire la pectina miscelata con lo zucchero, frustare energicamente. Portare il composto a bollire e dopodiché aggiungere **Tuttafrutta fragoline** ed emulsionare con un mixer, Dividere il coulis in 2 bowl, con una delle due, riempirci degli stampi in silicone a mezza sfera e congelarle, con l'altra metà coprirle con pellicola a contatto e raffreddarla fino a 4°C.

Chantilly al cream cheese

Cream cheese 400 g
Panna 35 % M. G. 500 g



Zucchero a velo 100 g

Procedimento:

In una planetaria munita di frusta montare tutti gli ingredienti insieme fino al raggiungimento di una struttura stabile e compatta. Conservare a + 4 ° C coperta con pellicola a contatto.

Montaggio

Realizzare i bignè poi farcirli all'interno con una semisfera di coulis di fragole e chantilly al cream cheese. Applicare il bignè farcito sopra ad un frollino e realizzare uno spuntone di chantilly. Con uno scavino caldo realizzare un solco al centro dello spuntone poi riempirlo di coulis di fragole. Terminare la decorazione con "Spots Original". **Degustare a +3°C.**

Ricettario di base

Frolla alla vaniglia

Farina 150-180w 500 g
Burro 82%mg 300 g
Zucchero semolato 200 g
Tuorlo d'uovo 90 g
Baccello di vaniglia N°1

Pasta frutta oro Limone 60g

Procedimento: Mettere in planetaria il burro morbido (22°C) con la polpa del baccello di vaniglia e la pasta limone poi aggiungere la farina e lavorare con la foglia. Aggiungere lo zucchero a semolato e lavorare ancora. Infine aggiungere a filo i tuorli. Stendere tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 2mm e cuocere a 165°C per 15 minuti.

Crumble di base

Polvere di mandorla 100g
Zucchero semolato 80 g
Burro 82% m.g. 80 g
Farina 150-180w 80 g

Pasta oro Limone 50g

Procedimento: impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia. Passare l'impasto in un setaccio a maglie larghe. Fare stabilizzare il crumble per almeno 20 minuti in abbattitore poi cuocere a 165°C per circa 20 minuti.

Biscuit alla vaniglia (dose per 1 silpat 60x40cm)

Tuorlo d'uovo 100 g
Zucchero semolato 50 g
Farina 150-180w 100 g
Fecola di patate 25 g
Albumi 150 g
Zucchero semolato 75 g
Baccello di vaniglia N°1/2

Pasta frutta oro limone 25g

Procedimento: in planetaria con la frusta montare i tuorli con la vaniglia, la pasta limone e i 50 g di zucchero; nel frattempo montare anche gli albumi con i 75 g di zucchero. Setacciare la farina e la fecola e incorporarle dentro alla montata di albumi. Alleggerire il tutto con gli albumi restanti. Stendere su un silpat e cuocere in forno a 160 °C a valvola chiusa per circa 10 minuti.

Biscuit all-in (dose per 2 teglie 60x40cm)

Uova intere 430 g
Zucchero invertito 110 g
Zucchero semolato 180 g
Polvere di nocciola 160 g
Panna 35 % M. G. 180 g
Farina debole w 130-150 180 g
Lievito chimico 4 g
Olio di vinaccioli 110 g
Sale fino 2 g

Procedimento: emulsionare ben tutti gli ingredienti con un mixer all'interno di una caraffa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare 670g di prodotto per teglia sopra un tappetino in silicone. Cuocere a 170°C per 7 minuti a valvola chiusa.