Animal mignon

4 diverse mignon con base al cioccolato e doppia farcitura, alla frutta e ganache montata al cioccolato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

Tartelletta al cioccolato

PREPARAZIONE

Utilizzare la stessa tartelletta denominata "A la carte" di Dobla (cod. 11223) come base per tutte e 4 le mignon.

Farciture alla frutta

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA - PER MIGNON 1	Q.B.
FRUTTIDOR MANGO - PER MIGNON 2	Q.B.
FRUTTIDOR LAMPONE - PER MIGNON 3	Q.B.
FRUTTIDOR PERA - PER MIGNON 4	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire per almeno metà il bicchierino di cioccolato con le varie farciture alla frutta (Fruttidor).

Ganache montata al cioccolato latte per Mignon 1

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 170
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 230
PANNA 35% M.G. - (2)	g 400

PREPARAZIONE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Ganache montata al pistacchio per Mignon 2

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
-Aggiungere la pasta pistacchio continuando a mixare.
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia per Mignon 3

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 160
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 260
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCARBOURBON	g 10
PANNA 35% M.G. - (2)	g 400

PREPARAZIONE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
-Aggiungere la pasta vaniglia continuando a mixare.
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

Ganache montata al nocciolato bianco per Mignon 4

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 160
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 260
PANNA 35% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
-Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
-Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
-Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

COMPOSIZIONE FINALE

-Dressare le varie ganache montate sui bicchierini di cioccolato già farciti con Fruttidor.
-Far aderire le decorazioni di cioccolato sulle ganache montate come da foto.
-Ogni Mignon avrà la sua specifica decorazione Dobla:
Mignon 1: scimmietta cod. 77788
Mignon 2: rana cod. 77788
Mignon 3: maialino cod. 77788
Mignon 4: coniglietto cod. 77117

-I dolci realizzati con questa ricetta devono essere conservati in frigorifero.