



ricettario
Mignon

Piccoli attimi di prelibatezza!







BAVARESE ALLA NOCCIOLA

FROLLA

1000 g **Murbella**
300/400 g burro freddo
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

BAVARESE

300 g **Bavarese**
500 g acqua
1000 g panna liquida fredda
180 g **Pasta Nocciola Italiana**

Sciogliere la Bavarese in acqua, incorporare la Pasta Nocciola Italiana e unire alla panna. Montare il tutto in planetaria alla massima velocità per 3-4 min. Colare negli stampi a emisfera e abbatere.

DECORAZIONE

q.b. granella di pistacchio
q.b. **Schok Weiss Chips**

Guarnire le tartellette di frolla con granella di nocciola fatta aderire al bordo con Schok Weiss Chips sciolto. Mettere uno spuntone di crema pasticcera alla base della tartelletta e farvi aderire la mezza sfera di bavarese alla nocciola. Decorare con una nocciola.

BAVARESE AL PISTACCHIO

FROLLA

1000 g **Murbella**
300/400 g burro freddo
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

BAVARESE

100 g **Alaska Ex. Neutro**
100 g acqua
300 g crema pasticcera preparata con **KLK**
500 g panna semimontata
80 g **Pasta Pistacchio Kerman**

Sciogliere Alaska Ex. Neutro nell'acqua e aggiungere la Pasta Pistacchio Kerman. Incorporare la crema pasticcera, infine, unire la panna semimontata. Colare con la sac à poche negli stampi e abbatere.

DECORAZIONE

q.b. granella di pistacchio
q.b. **Schok Weiss Chips**

Guarnire le tartellette di frolla con granella di pistacchio fatta aderire al bordo con Schok Weiss Chips sciolto. Mettere uno spuntone di crema pasticcera alla base della tartelletta e farvi aderire la mezza sfera di bavarese al pistacchio. Decorare con un pistacchio.



BAVARESE AL COCCO

FROLLA

1000 g **Murbella**
300/400 g burro freddo
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

BAVARESE

300 g **Bavarese**
500 g acqua
1000 g panna liquida fredda
80 g **Cocco di Sulù**

Sciogliere la Bavarese in acqua, incorporare il Cocco di Sulù e unire alla panna. Montare il tutto in planetaria alla massima velocità per 3-4 min. Colare negli stampi a emisfera e abbatere.

DECORAZIONE

q.b. granella di pistacchio
q.b. **Schok Weiss Chips**
q.b. **Ratzburg Chips 70%**

Guarnire le tartellette di frolla con cocco rapè fatto aderire al bordo con Schok Weiss Chips sciolto. Mettere uno spuntone di crema pasticcera alla base della tartelletta e farvi aderire la mezza sfera di bavarese al cocco. Decorare con Ratzburg Chips sciolto.

TRANCETTO AL LIMONE

TAPPETINO

1000 g **Africano Mix**
1200 g uova intere
200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

MOUSSE AL LIMONE

400 g **Alaska Royal Limone**
400 g acqua (37°C)
1000 g panna fresca semimontata

Sciogliere l'Alaska nell'acqua ed aggiungerla alla panna semimontata. Amalgamare delicatamente. Alternare uno strato di Pan di Spagna con uno strato di mousse al limone e abbattere.

DECORAZIONE

q.b. **Spiegel Limone**

Glassare con Spiegel Limone, abbattere e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere con spuntoncini di meringa cotta.



TRANCETTO YUZU & TÈ MATCHA

BASE AL TÈ MATCHA

1000 g **Africano Mix**
1200 g uova
150 g zucchero a velo
50 g tè verde matcha

Montare i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla per 2-3 min. a medio-alta velocità fino ad ottenere un composto montato stabile. Aggiungere poi il tè verde matcha. Stendere e cuocere a 190°C per 8-9 min. ca.

MOUSSE ALLO YUZU

150 g **Alaska Ex. Neutro**
150 g acqua
100 g **Yuzu Giappone**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire lo Yuzu Giappone ed infine montare il tutto con la panna. Stendere tra due basi al tè matcha e abbattere. Tagliare della misura desiderata.

GLASSATURA

q.b. **Cristaline Neutro** + polvere argento
Unire la polvere al Cristaline Neutro e decorare a piacere.

TRONCHETTI AL LAMPONE

TAPPETINO

1000 g **Africano Mix**
1200 g uova intere
200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

500 g **Schock Weiss Chips**
50 g **Alaska Ex. Neutro**
50 g latte
450 g panna fresca montata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nel latte a 40°C e unirlo alle Schock Weiss Chips precedentemente sciolte. Unire il composto alla panna montata e stendere sulla base del tappetino. Congelare.

GELÉE

150 g **Alaska Ex. Neutro**
500 g **Confrutti Natur Lampone**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel Confrutti Natur Lampone a 40°C e colorarlo in uno stampo cilindrico o in un tubo realizzato con l'acetato e abbattere.

COMPOSIZIONE

q.b. **Schokobella Ruby**

Posizionare il cilindro di gelée all'inizio del tappetino sullo strato di mousse congelato e arrotolare. Tagliare i rolls dell'altezza desiderata (circa 3 cm) e abbattere. Sciogliere q.b. di Schokobella Ruby per rivestire le mignon ottenute, escludendo il lato superiore. Decorare con un lampone fresco.



TRANCETTO JAVANAISE

JAVANAISE

100 g **Ovosil**
650 g acqua
550 g zucchero
550 g farina di mandorle
150 g farina tipo debole 00

Montare i primi 3 ingredienti ottenendo una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto in fogli. Cuocere a 200°C per 15 min. ca. ed abbattere.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

400 g **Alaska Royal Cioccolato**
400 g acqua (30-35°C)
1000 g panna semimontata

Sciogliere l'Alaska nell'acqua ed aggiungerla alla panna. Amalgamare delicatamente.

GELÉE

300 g **Confrutti Natur Pera Williams**
120 g **Alaska Ex. Neutro**

Stemperare l'Alaska Ex. Neutro nel Confrutti Natur Pera Williams (riscaldato a 35°C). Colare negli stampi e abbattere.

COMPOSIZIONE

Porre sul fondo uno strato di javanaise e colare la mousse. Sovrapporre uno strato di gelée. Finire con uno strato di mousse e uno strato di javanaise. Abbattere e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere.



TRANCETTO SACHER

SACHER

1800 g **Sacher Mix**
800 g uova
130 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità con frusta a palla per circa 6 min. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 180°C per 10 min. ca.

FARCITURA

q.b. **Confrutti Albicocca Multiuso**

GLASSA

q.b. **Schokobella**

COMPOSIZIONE

Alternare gli strati di Sacher agli strati di Confrutti. Lasciare stabilizzare in frigorifero a +5°C. Glassare con Schokobella. Tagliare in piccoli tranci e decorare a piacere.

TRANCETTI CIOCCOLATO FONDENTE E PASSION F.

PAN DI SPAGNA AL CACAO

1000 g **Biscão**
800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

500 g **Ivory Coast Chips 60%**
450 g panna fresca semimontata
25 g **Alaska Ex. Neutro**
25 g latte

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nel latte a 40°C e unirlo alle Ivory Coast Chips 60% precedentemente sciolte. Unire il composto alla panna semimontata e stendere sulla base di Pan di Spagna al cacao. Congelare.

GELÉE PASSION FRUIT

150 g **Alaska Ex. Neutro**
500 g **Confrutti Natur Frutto della Passione**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nei Confrutti Natur Frutto della Passione e colare sulla mousse al cioccolato fondente. Congelare, applicare un altro strato di mousse e infine chiudere con uno strato di Pan di Spagna al cacao. Abbattere.

COMPOSIZIONE

q.b. **Schokobella Extra Fondente**

Tagliare dei trancetti e glassarli nella Schokobella Extra Fondente precedentemente sciolta e decorare a piacere.





TRANCETTO CREMA E LOTUS CROCCANTE

BASE FRANGIPANE (teglia 60x40)
750 g **Margherita**
600 g uova
375 g burro
375 g **Base Marzapane Italia**

Montare il burro e Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

INTERNO CROCCANTE
q.b. **Kranfil's Caramel Cookie & Almond** (farcitura croccante al Lotus)

Scaldare a microonde e stendere sulla base di frangipane.

MOUSSE ALLA CREMA PASTICCERA
150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
100 g **Pasta Crema Pasticcera**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Crema Pasticcera ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare sopra alla base frangipane e Kranfil's. Abbatere.

GLASSA
q.b. **Cristaline Neutro**

Lucidare la superficie e tagliare della misura desiderata. Decorare a piacere.

TRANCETTO AL CAFFÉ

BASE FRANGIPANE (teglia 60x40)
750 g **Margherita**
600 g uova
375 g burro
375 g **Base Marzapane Italia**

Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

INTERNO CROCCANTE
q.b. **Kranfil's Caramello**

Scaldare a microonde e stendere sulla base di frangipane.

MOUSSE AL CAFFÉ
150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
100 g **Pasta Caffè Arabica Colombia**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Caffè Arabica Colombia ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare sopra alla base frangipane e Kranfil's. Abbatere.

GLASSA
q.b. **Cristaline Neutro**

Lucidare la superficie e tagliare della misura desiderata. Decorare a piacere.



SCRIGNI AL CIOCCOLATO E CAMEL SALÉ

PAN DI SPAGNA AL CACAO
1000 g **Biscao**
800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE
500 g **Ghana Selection**
450 g panna fresca semimontata
50 g **Alaska Ex. Neutro**
50 g latte

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nel latte a 40°C e unirlo alle Ghana Selection Chips precedentemente sciolte. Unire il composto alla panna semimontata e stendere 1,5 cm sulla base di Pan di Spagna al cacao. Abbatere e tagliare dei quadrati di 2x2 cm.

GLASSA
q.b. **Schokobella Latte**
q.b. granella di nocciole

Glassare la mousse con Schokobella Latte e granella di nocciole.

MOUSSE CAMEL SALÉ
150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
80 g **Pasta Caramel Salé**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Caramel Salé ed infine unire il tutto alla panna semimontata. Colare negli stampi e abbatere.

COMPOSIZIONE

Porre alla base la mignon quadrata di cioccolato al latte glassata con Schokobella Latte e granella di nocciole. Applicare una lastra di cioccolato e posizionarvi sopra la mousse al caramel salé. Decorare con granella di zucchero caramellato e dorato.

TARTELETTA YOGURT & LIQUIRIZIA

FROLLA AL CACAO

1000 g **Murbella**
300/400 g burro
100 g uova intere
100 g **Cacao Noblesse**

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA

150 g **Alaska Ex. Neutro**
150 g acqua
80 g **Liquirizia di Calabria**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire Liquirizia di Calabria ed infine unire il tutto alla panna. Colare nelle tartellette e abbattere.

MOUSSE ALLO YOGURT

150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
100 g **Yogurt Tipo Greco 100**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire lo Yogurt Tipo Greco 100 ed infine unire il tutto alla panna semimontata. Versare negli stampi e abbattere.

COMPOSIZIONE

Applicare la mousse allo yogurt sulla tartelletta e decorare a piacere.



MINI MUFFIN NOCE & MIELE

MUFFIN

1000 g **Boncake Quinoa Gluten Free**
350 g burro morbido
500 g uova intere
100 g latte intero

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere a 180°C ca. per 35-45 min.

MOUSSE ALLE NOCI

150 g **Alaska Ex. Neutro**
150 g acqua
100 g **Pasta Noce**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Noce ed infine montare il tutto con la panna.

DECORAZIONE

q.b. **Topping Miele + Decor gold**

TIRAMISÙ ALLO ZABAIONE

FROLLA

1000 g **Murbella**
300/400 g burro
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

CREMA TIRAMISÙ

1000 g Mascarpone
600 g **Pasta Zabaione**
600 g zucchero a velo
1500 g panna

Montare in planetaria con frusta a palla a massima velocità per 2 min. ca. Dressare con sac à poche.

PAN DI SPAGNA

1000 g **Bisquisit**
600 g uova intere
200 g acqua
15 g **Aroma in Pasta Moka con colorante**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min a forte velocità. Cuocere a 200°C per ca. 25 min. con valvola aperta.

COMPOSIZIONE

Farcire la tartelletta di frolla con la Crema Tiramisù. Porre uno strato di Pan di Spagna imbevuto di caffè. Finire con Crema Tiramisù (con sac à poche munita di bocchetta dentata). Spolverizzare con Cacao Noblesse.





LAMPONCINI

FROLLA AL CACAO

1000 g **Murbella**
300/400 g burro
100 g uova intere
100 g **Cacao Noblesse**

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

FARCITURA

q.b. **Confrutti Lampone**
q.b. **Schokobella Extra Fondente**

Farcire le tartellette di frolla con un leggero strato di Confrutti Lampone e riempire fin quasi al bordo con Schokobella Extra Fondente sciolto a 33-35°C. Decorare con un lampone fresco.

FRAGOLINE

FROLLA

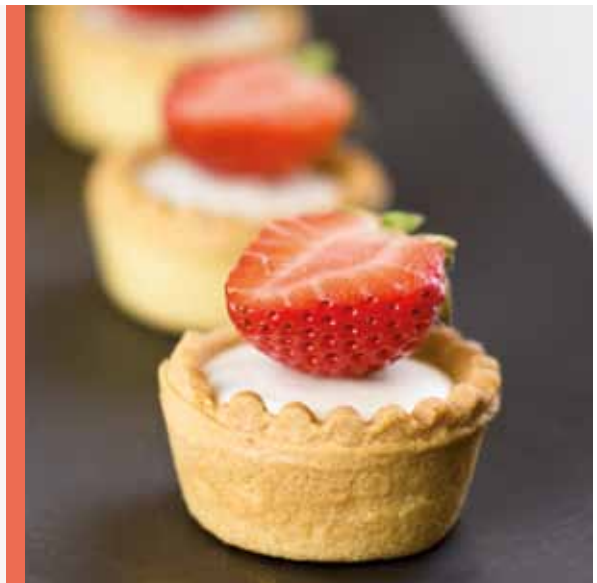
1000 g **Murbella**
300/400 g burro freddo
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

FARCITURA

q.b. **Confrutti Fragola**
q.b. **Schokobella Bianco**

Farcire le tartellette di frolla con un leggero strato di Confrutti Fragola e riempire fin quasi al bordo con Schokobella Bianco sciolto a 33-35°C. Decorare con una fragola fresca.



MIGNON PUZZLE

BASE JAVANAISE AL COCCO (dose per teglia 60x40):

100 g **Ovosil**
650 g acqua
550 g zucchero
250 g farina di mandorle + 300 g farina di cocco
150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25min. ca.

PUZZLE GELÉE

150 g **Alaska Ex. Neutro**
250 g **Confrutti Natur Passion Fruit**
250 g **Confrutti Natur Mango**
(o 500 g **Confrutti Natur Frutti Rossi**)

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo e abbattere.

MOUSSE ALLO YOGURT

150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
100 g **Yogurt Tipo Greco 100**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire lo Yogurt Tipo Greco 100 ed infine unire il tutto alla panna. Colare sullo strato di Javanaise al cocco e abbattere.

GLASSATURA

q.b. **Cristaline Neutro**

Glassare con Cristaline Neutro, tagliare della misura desiderata e applicare su ogni mignon un pezzo di puzzle gelée.



CESTINO MERINGA & YOGURT

MERINGA:

50 g **Ovosil**
250 g acqua tiepida (25-35°C)
500 g zucchero

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto fermo aggiungendo lo zucchero in tre tempi. Dressare della forma desiderata e cuocere a 110°C per 1h ca. a valvola aperta. Lasciar asciugare in forno spento per tutta la notte.

CREMA CHANTILLY

500 g crema pasticcera preparata con **KLK**
500 g panna

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità.

MOUSSE ALLO YOGURT

150 g **Alaska Ex. Neutro**
200 g acqua
100 g **Yogurt Tipo Greco 100**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska ex. Neutro nell'acqua, unire lo Yogurt Tipo Greco 100 ed infine unire il tutto alla panna.

DECORAZIONE

q.b. **Schokobella Extra Fondente**

COMPOSIZIONE

Farcire il cestino di meringa con crema chantilly. Porre le sfere precedentemente abbattute di mousse. Decorare con Schokobella Extra Fondente a piacere.

BOTTONI MACADAMIA

TAPPETINO

1000 g **Africano Mix**
1200 g uova intere
200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto e cospargere con granella di nocciola. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

MOUSSELINE CIOCCOLATO

450 g crema pasticcera preparata con **KLK**
125 g burro in pomata
250 g **Ratzburg Chips 70%**

Montare i primi due ingredienti aggiungendo gradatamente il burro, fino ad ottenere una crema spumosa. Sciogliere a 35°C il cioccolato ed aggiungerlo alla massa montata.

COMPOSIZIONE

Creare delle forme a bottone della grandezza di una noce con la ricetta dei Tappetini, ricoprendoli prima di infornare con granella di Macadamia. Unire una volta freddi con uno spuntone di mousseline al cioccolato. Decorare a piacere.



PERLE DEL MARE AL COCCO

BASE AL COCCO

1000 g **Ready Cake Cocco Di Sulu' Gluten Free**
500 g acqua
400 g burro
60 g **Pasta Spirulina Blue**
q.b. **Colorante Blu Idrosolubile**

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 165 °C ca. per ca. 20 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

MOUSSE AL COCCO

150 g **Alaska Ex. Neutro**
150 g acqua
80 g **Cocco di Sulù**
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire il Cocco di Sulù ed infine unire il tutto alla panna. Colare negli stampi e abbattere.

GLASSATURA

q.b. **Cristaline Neutro** + polvere argento





BRAUN



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it