



My Mignon

GLOSSARIO

BAVARESE: 100g **ALASKA EXP. NEUTRO** • 100g acqua (30-35°C) • 300g crema pasticcera preparata con **KLK** • 500g panna semi montata • 80g Pasta aromatica a scelta.

Sciogliere Alaska exp. Neutro nell'acqua e aggiungere Pasta aromatica a scelta. Incorporare la crema pasticcera infine unire la panna semi montata. Colare con la sac a poche negli stampi di silicone e abbattere.

BIGNÈ: 1000g **PRONTO BIGNÈ** • 1500g acqua (50 - 60°C). Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare su teglie unte con **FORMSTAC**. Cuocere in forno a 190-210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 min ca.

CHEESECREAM: 500g **CHEESEQUICK** • 50/150g zucchero • 500g acqua (30-35°C) • 850g formaggio cremoso (Quark, Philadelphia, Ricotta etc.). Mescolare Cheesequick con lo zucchero, sciogliere in acqua, aggiungere il formaggio desiderato. Montare a media velocità per circa 3 min in planetaria con frusta a palla.

CREMA CATALANA: 200g **CREMA CATALANA** • 600g latte • 400g panna / oppure con uova: 200g **CREMA CATALANA** • 500g latte • 500g panna • 2 tuorli. Stemperare il preparato nel latte e panna (unire i tuorli d'uovo), portare ad ebollizione mescolando. Versare nelle forme di silicone, abbattere.

CREMA CHANTILLY/CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO: 500g crema pasticcera preparata con **KLK** • 500g panna. Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità. (Per la variante al cioccolato aggiungere 200g **COTTOCREM CIOCCOLATO** dopo aver mescolato bene gli altri ingredienti).

CREMA PASTICCERA: 350/400g **KLK** • 1000g acqua o latte. Sciogliere il **KLK** nell'acqua o latte. Montare in planetaria con frusta a palla a massima velocità per 2 min ca. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle paste Cresco.

CREMA TIRAMISÙ: 1000g Mascarpone • 600g **PASTA ZABAIONE** • 600g zucchero a velo • 1500g panna. Montare in planetaria con frusta a palla a massima velocità per 2 min ca. Dressare con sac a poche.

CROCCANTE: 1000g **BIENEX** • 500g scaglie di mandorla (o granella di nocciole, semi di sesamo, arachidi etc.) Mescolare a secco gli ingredienti. Versare negli anelli o negli stampi. Cuocere a 200°C per ca. 10-12 min.

PASTA FROLLA: 1000g **MURBELLA** • 300/400g burro o margarina per frolla • 100g 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. Per la variante al **CIOCCOLATO:** aggiungere 100g di **CACAO NOBLESSE** ed impastare con tutti gli altri ingredienti.

GELEÈ: 300g **CONFRUTTI NATUR** gusto a scelta • 120g **ALASKA EXP. NEUTRO** Stemperare l'Alaska Exp. Neutro nel Confrutti Natur (riscaldato a 35°C). Colare negli stampi e abbattere.

JAVANAIS: 200g **OVOSIL** • 1300g acqua • 1100g zucchero • 1100g farina di mandorle • 200g zucchero • 300g farina tipo 0. 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.

MERINGA: 100/120g **OVOSIL** • 1000g acqua tiepida (25-35°C) • 2000g zucchero. Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto corposo aggiungendo lo zucchero in tre tempi.

MOUSSE AL MASCARPONE E COINTREAU: 100g Alaska exp. Neutro • 100g latte (30-35°C) • 200g Mascarpone zuccherato a piacere • 250g panna semi montata • 80g liquore Cointreau. Sciogliere Alaska exp. Neutro nel latte e aggiungere i rimanenti ingredienti. Montare a media velocità per circa 3 min in planetaria con frusta a palla.

MOUSSE ALLO YOGURT: 1000g acqua (30-35°C) • 500g **ALASKA EXP. YOGURT** • 1000g panna semi montata. Sciogliere l'Alaska Exp. Yogurt nell'acqua ed aggiungerla alla panna montata. Amalgamare delicatamente.

MOUSSE LIMONE/CIOCCOLATO/LAMPONE: 200g **ALASKA EXPRESS** gusto a scelta • 250g acqua (30-35°C) • 1000g panna semi montata. Sciogliere l'Alaska nell'acqua ed aggiungerla alla panna montata. Amalgamare delicatamente.

MOUSSELINE CIOCCOLATO: 450g crema pasticcera preparata con **KLK** • 125g burro in pomata • 250g **RATZBURG CHIPS**. 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.

PAN DI SPAGNA: 1000g **BISQUISIT** • 600g uova intere • 200g acqua. Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 min con valvola aperta. Variante al **CIOCCOLATO:** sostituire il Bisquisit con il **BISCAO**.

PANNA MONTATA: 100g latte (30-35°C) • 100g **ALASKA EXP. NEUTRO** • 1 l panna zuccherata a piacere sciogliere l'Alaska nel latte, aggiungere alla panna e montare.

PLUMCAKE: 1200g **BON VANILL** • 700g uova intere • 600g olio di semi • Q.b. **FRUCHTI-TOP MELA**. Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a media velocità per 3 min. Colare nei pirottini, dressare in superficie con sac a poche il Fructi-top mela. Cuocere in forno a 180°C per 30 min. con valvola chiusa per i primi 15 min.

SACHER: 1800g **SACHER MIX** • 800g uova • 130g 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.

SFOGLIA: 2500g **CROSSY** • 1250g acqua fredda • 2000g burro o margarina sfoglia. Impastare Crossy e acqua per pochi minuti mantenendo l'impasto grezzo. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le pieghe: una a 3 una a 4; una a 3 una a 4. Tra le pieghe dare riposo di 30 min. in frigorifero. Dopo le pieghe lasciare riposare circa 15 min. in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2/3 mm e tagliare nelle forme desiderate. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere informate. Cuocere a 180/200°C ca. per 20 min. ca.

TAPPETINO: 1000g **AFRICANO MIX** • 1200g uova intere • 200g 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.

Mimose scure



Farcire le tartellette di **FROLLA** con la **CREMA PASTICCERA** al cioccolato. Porre uno spuntone di **CREMA CHANTILLY** al cioccolato e finire con cubetti di **PAN DI SPAGNA** al cioccolato da far aderire alla panna. Spolverizzare con **MORELLA TOP**.

Mimose chiare



Farcire le tartellette di **FROLLA** con la **CREMA PASTICCERA**. Porre uno spuntone di **PANNA MONTATA** e finire con cubetti di **PAN DI SPAGNA** aromatizzati con **AROMA ARANCIO** da far aderire alla panna. Decorare con **NEVELLA**.

Lamponcini



Farcire le tartellette di **FROLLA** al cioccolato 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 al momento dell'esposizione in vetrina.

Cigni



Farcire metà **BIGNÈ** con **PANNA MONTATA**, decorare con **SCHOK WEISS CHIPS** cioccolato bianco sciolto modellato.

Fragoline



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 mezza fragola fresca al momento dell'esposizione in vetrina.

Tiramisù



Farcire la tartellette di **FROLLA** con la **CREMA TIRAMISU**, porre uno strato di **PAN DI SPAGNA** imbevuto al caffè, finire con **CREMA TIRAMISU** (con sac à poche munita di bocchetta dentata), spolverizzare con **MORELLA TOP**.

Bavarese al pistacchio



Guarnire le tartellette di **FROLLA** con granella di pistacchio fatta aderire al bordo con **SCHOK WEISS CHIPS** cioccolato bianco sciolto. Porre le forme di **BAVARESE** aromatizzata con **PASTA PISTACCHIO KERMAN** e decorare con un pistacchio.

Bavarese alla nocciola



Guarnire le tartellette di **FROLLA** con granella di nocciola fatta aderire al bordo con **SCHOK WEISS CHIPS** cioccolato bianco sciolto. Porre le forme di **BAVARESE** aromatizzata con **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP** e decorare con una nocciola.

Bavarese al cocco



Guarnire le tartellette di **FROLLA** con cocco rapè fatto aderire al bordo con **SCHOK WEISS CHIPS** cioccolato bianco sciolto. Porre le forme di **BAVARESE** aromatizzata con **COCCO DI SULÙ** e decorare con **RATZEBURG CHIPS** cioccolato fondente sciolto.

Trancetto Diplomatica



Porre come base la **SFOGLIA** bucherellata e cosparsa di **BIENEX**. Porre uno strato **CREMA PASTICCERA**. Sovrapporre il **PAN DI SPAGNA**. Finire con uno strato di **CREMA PASTICCERA** e un altro strato di **SFOGLIA** caramellata. Lasciare stabilizzare a +5°C per un'ora ca. Tagliare in piccoli tranci e decorare a piacere.

Trancetto Javanais



Porre sul fondo uno strato di **JAVANAIS**, colare la **MOUSSE CIOCCOLATO**. Sovrapporre uno strato di **GELEÈ PASSION FRUIT**, finire con uno strato di **MOUSSE CIOCCOLATO** e uno strato di **JAVANAIS**, abbatte e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere.

Trancetto Sacher



Alternare gli strati di **SACHER** agli strati di **CONFRUTTI ALBICOCCA SERENA**. Lasciare stabilizzare in frigorifero a +5°C. Glassare con **SCHOKOBELLA**. Tagliare in piccoli tranci e decorare a piacere.

Bottoni Macadamia



Creare delle forme a bottone della grandezza di una noce con la ricetta dei **TAPPETINI**, ricoprendoli prima di infornare con granella di Macadamia. Unirli una volta freddi con uno spuntone di **MOUSSELINE CIOCCOLATO**. Decorare a piacere.

Cappellini Mousse



Porre su uno strato di **FROLLA** una forma di **MOUSSE LAMPONE** e successivamente una forma di **MOUSSE YOGURT**. Finire con **TOPPING FRUTTI ROSSI** e un mirtillo fresco.

Cestino Meringa & Yogurt



Farcire il cestino di **MERINGA** con **CREMA CHANTILLY**. Porre le sfere precedentemente abbattute di **MOUSSE YOGURT**. Decorare con **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE** e guarnire a piacere.

Cappellino mousse Ciocco



Porre su uno strato di **FROLLA** una forma di **MOUSSE CIOCCOLATO** e successivamente una forma di **MOUSSE FRAGOLA** precedentemente abbattute. Finire con una forma più piccola di **MOUSSE CIOCCOLATO** e decorare a piacere.

Trancetto al limone



Alternare gli strati di **TAPPETINO** alla **MOUSSE LIMONE**. Glassare con **SPIEGEL LIMONE**, abbatte e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere con spuntoncini di **MERINGA** cotta.

Limoncini



Farcire la tartelletta di **FROLLA** con **BONCREM LIMONE**, riempire con **MERINGA**, sfiammare e decorare con filetti di limone canditi.

Melone



Riempire il pirottino con l'impasto **PLUMCAKE**, farcire a crudo (pre-cottura) il mini Plumcake ottenuto con q.b. **FRUCHTI-TOP MELA**. Cuocere. Una volta raffreddato gelatinare e decorare con q.b. fetta di mela cosparsa di zucchero e ammorbidita al forno a 190°C per 10 min. e Chellies rosse 13/14.

Gelee mango



Farcire le tartellette di **CROCCANTE** con la **MOUSSE AL MASCARPONE E COINTREAU**. Finire con la **GELEÈ AL MANGO**. Decorare a piacere.

Gelee Ciliegia



Farcire le tartellette di **CROCCANTE** con la **MOUSSE ALLO YOGURT**. Finire con la **GELEÈ ALL'AMARENA**. Decorare a piacere.

Crema Catalana



Porre su uno strato di **FROLLA** la forma di **CREMA CATALANA**. Riempire l'incavo della forma con il Topping Caramello. Decorare con **DECOR GOLD**.

Chantilly



BIGNÈ ripieni di **PANNA CHANTILLY** decorati con un ciuffo di **PANNA MONTATA** con puntino di **PASTA ZABAIONE**.

Trancio cheesecake



Farcire due strati di **TAPPETINO** con **CHEESECREAM** (con aggiunta di uvetta ammorbidita), abbattere e tagliare in piccoli tranci. Spargere sulla superficie zucchero e caramellare alla fiamma.

Trancio Yogurt



Farcire due strati di **TAPPETINO** con **MOUSSE ALLO YOGURT**. Glassare con **SPIEGEL FRAGOLA**. Abbattere e tagliare in piccoli tranci.

Profitterol chiari



Ricoprire con **SCHOKOBELLA CIOCCOLATO BIANCO** i **BIGNÈ** farciti con **CREMA CHANTILLY** e appoggiarli sopra le tartellette di **FROLLA** con il bordo decorato con **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**. Decorazione con **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**.

Profitterol scuri



Ricoprire con **SCHOKOBELLA** i **BIGNÈ** farciti con **CREMA CHANTILLY** al cioccolato e appoggiarli sopra le tartellette di **FROLLA** con il bordo decorato con **SCHOKOBELLA CIOCCOLATO BIANCO**. Decorazione con **SCHOKOBELLA CIOCCOLATO BIANCO**.



Proprio perchè mignon vuol dire piccolo e grazioso, è un'ottima idea da portare in dono per una festa o un ritrovo fra amici e parenti. Resta uno dei dolci più venduti nelle pasticcerie e si è sempre in cerca di nuovi spunti ed ispirazioni per realizzare cose nuove ma nello stesso tempo semplici e veloci; perchè ogni mignon è come una piccola torta, curata nei minimi particolari.

Un bel vassoio di pasticcini mignon assortiti fa subito festa!

Forme diversi, sapori che si intrecciano e colori variegati: un cabaret di pasticcini rende la tavola gioiosa e allegra! Gli ospiti studiano attentamente le piccole delizie, scelgono quale piace di più, se lo contendono con gli altri commensali e in un batter d'occhio i pasticcini spariscono, facendo la felicità di grandi e piccini!

I pasticcini mignon vanno bene per ogni occasione: per una festa, per un'occasione speciale oppure come coccole finali, da accompagnare con il caffè o un liquore, al termine di un pasto!

Voglia di festa!