



# MIGNON ZABAIONE e UVA SULTANA

## COMPOSIZIONE DEL DOLCE

(dose per teglia 60x40)

- Bisquit alle mandorle
- Bavarese con crema Vienna Camel
- Crema zabaione e uva sultana Camel
- Glassa Neutra Morbida Camel

### BISQUIT ALLE MANDORLE

(dose per teglia 60x40 pari a 700 g)

100 g	Zucchero
100 g	Farina di mandorle
100 g	Uova intere
60 g	Tuorlo pastorizzato
85 g	Farina
180 g	Albume
70 g	Zucchero
2 g	Fibra Tipo 2 Camel

### BAVARESE CON CREMA VIENNA

(dose per teglia 60x40 pari a 2100 g)

1000 g	Base Giulia Camel
30 g	Gelatina
150 g	Acqua per gelatina
300 g	Crema Vienna Camel
700 g	Panna 35% Camel
120 g	Zucchero

### CREMA RICOTTA ZABAIONE E UVA SULTANA

(dose per teglia 60x40 pari a 2400 g)

800 g	Ricotta vaccina
300 g	Zucchero
200 g	Zabaione Camel
400 g	Uva Sultana 6 corone Camel
700 g	Panna 35% Camel
20 g	Gelatina
40 g	Jamaïque Bianco 70° Camel
100 g	Acqua per gelatina

### PROCEDIMENTO BISQUIT alle mandorle:

Versare in planetaria la prima parte dello zucchero, la farina di mandorle, le uova ed i tuorli. Montare. A parte montare a neve gli albumi con la seconda parte dello zucchero miscelato alla fibra. Unire alla precedente massa una parte di albumi montati, unire la farina precedentemente setacciata ed aggiungere la restante parte di albumi. Versare su una teglia 60x40 e cuocere a 240°C.

### PROCEDIMENTO BAVARESE con crema Vienna:

Idratare la gelatina con acqua fredda tagliandola a piccoli pezzi. Montare la panna al 70% con lo zucchero. Sciogliere al microonde la Crema Vienna. Fare emulsionare con il mixer la Base Giulia (a temperatura ambiente) con la Crema Vienna. Mescolare la panna montata con la massa precedentemente ottenuta. Sciogliere la gelatina al microonde. Aggiungere la gelatina sciolta ad una piccola parte della massa e riscaldare al microonde mescolando bene. Unire le due masse mescolando delicatamente. Versare il prodotto nello stampo ed abbattere. Seguire il procedimento di assemblaggio.

### CREMA RICOTTA ZABAIONE E UVETTA:

Idratare la gelatina con acqua fredda tagliandola a piccoli pezzi. Montare la panna. Unire alla ricotta lo zucchero, lo zabaione, il rhum e rendere liscio il composto con il mixer. Aggiungere la gelatina ad una parte della crema di ricotta e riscaldare in microonde. Versare sulla massa restante ed amalgamare. Aggiungere l'uvetta ed alleggerire con la panna.

### ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE:

In un quadro 60x40 adagiare il bisquit alle mandorle e bagnarlo leggermente con il liquido di governo dell'uva sultana ai vini passiti. Versare la bavarese alla Vienna. Abbattere ed adagiare un secondo strato di bisquit, bagnarlo con il liquido di governo. Abbattere nuovamente e disporre la mousse di ricotta. Chiudere con un bisquit capovolto ed inzuppato con bagna Jamaïque ed abbattere. Cospargere il bisquit con lo zucchero e caramellare con l'aiuto della salamandra. Lucidare con gel glassa neutra morbida Camel.