



# MIGNON NOCCIOLA e ALBICOCCA

## COMPOSIZIONE DEL DOLCE

(dose per teglia 60x40)

- Frolla
- Frangipane alla nocciola con albicocche
- Bavarese alla nocciola
- Glassa marmorizzata
- Bagna Cremeuse gianduia

### FRANGIPANE ALLA NOCCIOLA CON ALBICOCCHE CANDITE

(dose per teglia 60x40 pari a 1000 g)

380 g	Marzapane 70 Camel
140 g	Zucchero
230 g	Burro pomata
160 g	Uova intere
45 g	Fecola patate
50 g	Bagna a 70° Vaniglia Brown Camel
120 g	Pasta di nocciola
300 g	Mezze albicocche candite Camel cubettate ben scolate

### BAVARESE ALLA NOCCIOLA

(dose per teglia 60x40 pari a 3300 g)

1200 g	Base Giulia Camel
380 g	Pasta nocciola
130 g	Zucchero
30 g	Gelatina
150 g	Acqua per gelatina
1100 g	Panna 35% Camel
300 g	Copertura bianca

### MARMORIZZAZIONE

Gel Glassa Neutra morbida Camel  
 Gel Glassa al cioccolato

### PROCEDIMENTO FRANGIPANE alla nocciola con albicocche candite:

Lavorare in planetaria con la foglia il marzapane 70. Aggiungere gradualmente il burro, lo zucchero, la fecola, la bagna ed in ultimo le uova. Da ultimo aggiungere la pasta nocciola ed inserire i lamponi ben scolati ed abbattuti. Seguire il procedimento di assemblaggio.

### PROCEDIMENTO BAVARESE alla nocciola:

Idratare la gelatina con acqua fredda tagliandola a piccoli pezzi. Montare la panna al 70% con lo zucchero. Sciogliere al microonde la copertura. Fare emulsionare con il mixer la Base Giulia (a temperatura ambiente) con la pasta alla nocciola e la copertura bianca. 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. Seguire il procedimento di assemblaggio.

### ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE:

Stendere 700 g di frolla alta 4 mm su una teglia 60x40 ed adagiarsi un quadro sopra. Abbatte. Versare il frangipane alla nocciola inserendo le albicocche cubettate e cuocere a 180°C per 18 minuti circa. Raffreddare e bagnare con la Cremeuse gianduia Camel. Versare la bavarese ed abbatte. Marmorizzare con gel glassa neutra morbida Camel e glassa al cioccolato Camel.