



Oro colato

CAPITOLO 2

MIGNON

PICCOLI FORMATI, GRANDE PIACERE

Piccole ma dalla forte identità. Nessuno dica che le Mignon sono secondarie in pasticceria, direi piuttosto che ne sono le regine.

Preparazioni dolci che negli ultimi anni hanno assunto notevole importanza nell'offerta dolce e che, con una corretta organizzazione, non vanno a gravare sulla gestione giornaliera del lavoro. Poi si sa, i giorni di festa, per gli italiani, si associano con il dolce, spesso proprio con bignè, tartellette, mousse, creme e cioccolato. Piccole e gustose, golose senza essere eccessive, le mignon sono capolavori in miniatura, un momento per esplorare composizioni e associazioni di gusto, consistenze e forme, un momento di creazione.

Piccolo è bello, così le mignon diventano caratterizzanti per una vetrina, invitanti, colorate dalla frutta, amate per il cioccolato, scelte per una pausa di piacere. Tante le basi possibili, **la sablée, la pasta frolla, l'amaretto, la meringa, o il pan di Spagna**, poi uno strato di cioccolato per impermeabilizzare o una bagna profumata, e via con **confetture, creme mousse** al cioccolato, al caffè, morbide al burro, all'arancia o al pistacchio, un velo di **glassa** per completare l'opera. Una menzione speciale per i **bicchierini in cioccolato**: fondente, latte e bianco possono infatti essere preparati in precedenza e in grandi quantità e conservati in un ambiente adeguato, fresco e asciutto. La decorazione le rende uniche, e qui ognuno può esprimersi secondo il proprio estro: decori in cioccolato, frutti di bosco o frutta secca, marzapane, ghiaccia o scorze candite. Ritengo che queste proposte siano il risultato della creatività applicata alla bontà: ognuna di loro offre spazio alla fantasia e alla tecnica evolutiva di ogni professionista che, amando il proprio lavoro, non rinuncia alla ricerca.

INDICE

Tartelletta alle noci	pag 30
Tartelletta Holiday	pag 32
Albachiara al caffè	pag 34
Amarognola	pag 36
Reale	pag 38
Tartelletta Arabica	pag 40
Tartelletta bianco e nero	pag 42
Sogno alle noci	pag 44
Tartelletta cioccolato e lampone	pag 46
Viennese al limone	pag 48
Mousse al mandarino	pag 50
Esotica	pag 52
Americano con cioccolato amaro	pag 54
Kotey in pasta di mandorla rosa	pag 56
Chiavi di violino	pag 58
Africano	pag 60
Assabese	pag 62
Nocciolata	pag 64
Bignè tartufato	pag 66
Bicchierino crema vaniglia e lampone	pag 68
Bicchierino cioccolato e arancia	pag 70

Bicchierino al mascarpone	pag 72
Tartelletta con pralinato sfogliato	pag 74
Tartelletta alla nocciola	pag 76
Bicchierino bianco e nero	pag 78
Notturna cremosa alla nocciola	pag 80
Alambicco	pag 82
Sol Levante	pag 84
Isola	pag 86
Oriente	pag 88
Mailbox	pag 90
Cilindro al cioccolato fondente	pag 92
Cilindro dai mille colori	pag 94
Cilindro al cioccolato e pistacchio	pag 96
Cilindro al cioccolato e ananas	pag 98
Abstracta	pag 100
Fru Fru	pag 102
Fiamma	pag 104
Tronchetto	pag 106
Tartelletta alla crema leggera al cioccolato	pag 108
Rosita	pag 110
Fiammetta	pag 112