

Minyonok

Felhasznált irodalom: Cukrászati ismeretek (Dr. Dunszt Károly-Gyenge Csaba)

Mignon francia szó jelentése *picinyke*

Minyonok jellemzői:

- Súlyuk 30g
- Tésztája felvert, ritkábban omlós és hengerelt tészta.
- Töltelékük ízesített vajkrém.
- Bevonóanyaga fondán.
- Mignon íze és külső megjelenése összhangban van.
- Eltarthatósága 2 nap.

Mignonok készítése

- Tészta előkészítése
- Töltelék előkészítése
- Betöltés
- Dermesztés
- Felvágás, kiszúrás
- Bevonás, mártás
- Díszítés

Magyar mártás

40-50°C

Hígítás cukoroldat, tojásfehérje

Francia mártás

55-60°C

Hígítás cukoroldattal

Minyonok csoportosítása

Felvert tésztából készült minyonok

- Vágással készült minyonok: csokoládés minyon, citromos minyon
- Kiszúrással készült minyonok: puncsminyon, gulyás minyon
- Két tésztahüvelyből készült minyonok: gyümölcsminyon, buldenes minyon, zsaponez minyon, burgonyaminyon.
- Egy tésztahüvelyből készült minyonok: mogyorókrém minyon, robertin minyon, vöröskereszt minyon, grillázskúp minyon

Omlós tésztából készült minyonok

- Isli minyon, Orléans-i minyon, Borzas minyon

Minyon jellegű sütemények

- Fré
- Gesztenyés konyakmeggy
- Gesztenyeszív