



TORTA MIMOSA CRISP

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Mixare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.
Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
TUORLI D'UOVO	g 75
SOVRANA	g 40
BURRO 82% M.G.	g 60
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 800

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte, a parte miscelare con la frusta lo zucchero, i tuorli, la SOVRANA.
Unire i due composti e portarli a 82°C.
Quando la crema, in fase di raffreddamento, sarà circa a 40°C unire il burro a pezzettini.
Far raffreddare in frigo con la pellicola a contatto.
Quando la crema sarà ben fredda unire con l'aiuto di una spatola alla panna montata.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

PREPARAZIONE

Q.B. Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stenderlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.

Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stampare dei dischi del diametro di 16 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CUBETTI DI PAN DI SPAGNA

PREPARAZIONE

Q.B. Dopo aver accuratamente "pelato" il Pan di Spagna dalla parte scura, formare dei cubetti di 1/2cm

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre il fondo di pan di Spagna diametro 16 su un disco di supporto.

Bagnarlo con lo sciroppo alla vaniglia e appoggiare un disco di Pralin Delicrisp. E' anche possibile stendere direttamente il PRALIN DELICRISP, precedentemente scaldato, sul disco di pan di spagna.

Farcire con abbondante Chantilly all'italiana e guarnire con qualche pezzetto di Fruttidor Tropical.

Chiudere con un'altro strato di Pan di Spagna bagnato alla vaniglia aggiustandolo con le mani fino a formare una cupola.

Coprire totalmente con Chantilly ed infine decorare l'intera superficie alternando dei cubetti di Pan di Spagna e dei PETALI GIALLI DOBLA e dei frutti tropicali a scelta.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE