



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	qb
---------------------------	----

PREPARAZIONE

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	qb
--------------------------	----

PREPARAZIONE

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