



# TORTA MIMOSA CRISP

👤 Livello avanzato

Torta classica della tradizione italiana con inserto croccante



**RICETTA CREATA DA:**  
Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## PAN DI SPAGNA CLASSICO

IRCA GENOISE

uova intere  
acqua

1000g  
700g  
100g

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

acqua  
zucchero semolato  
JOYPASTE VANIGLIA  
MADAGASCAR/BOURBON

250g  
250g  
20g

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

## CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

latte intero  
zucchero semolato  
tuorli d'uovo  
SOVRANA  
burro 82% m.g.  
panna 35% m.g. - montata

500g  
150g  
75g  
40g  
60g  
800g

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.



Extraordinary  
made simple.

## INSERTO CROCCANTE

### PRALIN DELICRISP TROPICAL

- qb 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

Cubetti di pan di spagna

- qb 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.