

# 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 | 1000g | Mixare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti. |
| uova intere | 700g | |
| acqua | 100g | Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa. |

## BAGNA ALLA VANIGLIA

| | | |
|---|---|---|
| acqua | 250g | Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar. |
| zucchero semolato | 250g | |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | 20g | |

## CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

| | | |
|---|---|---|
| latte intero | 500g | Portare ad ebollizione il latte, a parte miscelare con la frusta lo zucchero, i tuorli, la SOVRANA. |
| zucchero semolato | 150g | |
| tuorli d'uovo | 75g | Unire i due composti e portarli a 82°C. |
| SOVRANA | 40g | Quando la crema, in fase di raffreddamento, sarà circa a 40°C unire il burro a pezzettini. |
| burro 82% m.g. | 60g | |
| panna 35% m.g. - montata | 800g | 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. |


irca GROUP

Extraordinary made simple.

## INSERTO CROCCANTE

| | | |
|---|---|---|
| PRALIN DELICRISP TROPICAL | qb | Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stederlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.<br>Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.<br>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 superfice alternando dei cubetti di Pan di Spagna e dei PETALI GIALLI DOBLA e dei frutti tropicali a scelta.