

TORTA MIMOSA CRISP

Torta classica della tradizione italiana con inserto croccante

PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere acqua PREPARAZIONE

1000g Mixare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.

700g Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

100g

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI acqua

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

250g Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la

250g Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

20g

CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

latte intero500gzucchero semolato150gtuorli d'uovo75g

SOVRANA

burro 82% m.g. panna 35% m.g. - montata 40a

60a PREPARAZIONE

800a 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

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stederlo 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

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.



PASTICCIERE E GELATIERE