



# MIMOSA 2.0

👤 Livello avanzato

Ricetta per una versione 2.0 della classica Torta Mimosa.



**RICETTA CREATA DA:**

**Davide Lista**  
Pasticciere

## FINANCIER ALLA MANDORLA

[Avoletta](#)

[Vigor Baking](#)

Farina "debole"

Amido di mais

Albumi

Burro - fuso

[Pralin Delicrisp Blanc](#)

Semi di Papavero - tostati

Crumble

550g

4g

50g

50g

370g

120g

qb

qb

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.
- Una volta cotto e copiato della dimensione desiderata stendere su di esso uno strato di croccante (pralin delicrisp blanc+semi di papavero+crumble)

## INSERTO ALL'ANANAS

[Fruttidor Ananas](#)

[Lilly Neutro](#)

Acqua

250g

50g

50g

- Scaldare l'acqua e sciogliere il lilly neutro
- Scaldare una parte di fruttidor e aggiungere il lilly neutro sciolto nell'acqua, una volta mescolato bene aggiungere al restante fruttidor.
- Colare negli stampi da inserto e abbattere.



**Extraordinary  
made simple.**

## GANACHE MONTATA

Panna 35% m.g. - 1-Bollente  
Reno X Bianco 28%  
Panna 35% m.g. - 2- Fredda

80g  
130g  
200g

- Formare la *ganache* portando a ebollizione la panna (1) e versandola sul cioccolato in gocce. Emulsionare con una frusta o con un mixer a immersione.
- Aggiungere a filo la panna (2) fredda, continuando a mixare.
- Riporre in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
- Montare con frusta a velocità medio-bassa fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare negli stampi la ganache montata inserire all'interno l'inserito all'ananas e chiudere con il financier.
- Abbattere la torta in abbattitore, una volta completamente congelata sformare e stoccare a -20°C.
- Togliere la brina sulla torta e glassare con ColorGlaze Gialla.
- Decorare la superficie della torta con un girotorta in cioccolato e riempirlo con cubetti di pan di spagna e frutta.



Extraordinary  
made simple.