

Iginio Massari The Sweetman, una torta Bourdaloue per il Maestro. VIDEO

massari-4-950742f5

Torta Bourdaloue

Ingredienti

per la pasta frolla

300 g di farina bianca 0

150 g di zucchero

150 g di burro morbido

40 g di tuorli

½ baccello di vaniglia Tahiti

per la crema frangipane

125 g di mandorle tritate in polvere

125 g di zucchero a velo

125 g di uova intere

125 g di burro morbido

50 g di farina 00

per la farcitura

200 g di confettura di albicocche

250 g di pere

[Iginio Massari The Sweetman](#)