Iginio Massari The Sweetman, la torta ricotta e nocciole. VIDEO

massari-5-55c01d10

Torta ricotta e nocciole

Ingredienti

per il pan di Spagna
225 g di farina bianca 00 + 50 g di fecola
350 g di zucchero + 60 g di burro
50 g di polvere di nocciole
1 baccello di vaniglia

per la bagna
200 g di acqua + 200 g di zucchero
200 g di succo di pera + 100 g di distillato di pera

per la crema pasticcera
1000 g di latte intero di alta qualità
2 baccelli di vaniglia Madagascar
la scorza grattugiata di 1 limone
320 g di tuorli + 280 g di zucchero
80 g di amido di riso

per la crema di ricotta e panna
250 g di crema pasticcera + 12 g di gelatina
500 g di ricotta + 100 g di zucchero a velo
la scorza grattugiata di 1 limone

30 g di succo di limone + 80 g di zucchero
1000 g di panna montata

per la crema alle nocciole
500 g di crema pasticcera + 300 g di pasta di nocciole
20 g di rum di ottima qualità

Iginio Massari The Sweetman