

# Iginio Massari The Sweetman, la sfida della torta mimosa. VIDEO

massari-11-da3c4319

## Torta mimosa

### PER IL PAN DI SPAGNA

150 g di zucchero semolato  
105 g di uova + 60 g tuorli  
85 g di farina 00 + 115 g di fecola di patate  
100 g di burro anidro + ½ baccello di vaniglia

### PER LA CREMA PASTICCERA

1 baccello di vaniglia  
250 g di latte + 250 g di panna  
scorza grattugiata di ½ limone  
250 g di tuorli + 150 g di zucchero semolato  
40 g di amido di riso

### PER LA BAGNA

150 g di acqua + 75 g di zucchero semolato  
50 g di liquore alla vaniglia 40°

### PER LA CREMA MIMOSA

500 g di panna montata  
250 g di crema pasticcera + 8 g di gelatina in fogli

### PER LO ZUCCHERO CARMELLO

150 g di acqua  
500 g di zucchero semolato

½ g di acido citrico

**PER LA FINITURA**

decorazioni

[Iginio Massari The Sweetman](#)