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 CARAMELLO
150 g di acqua
500 g di zucchero semolato

½ g di acido citrico

PER LA FINITURA

decorazioni

Iginio Massari The Sweetman