



## TORTA MIMOSA CRISP

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PAN DI SPAGNA CLASSICO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100

#### PREPARAZIONE

Mixare con la frusta in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.  
Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

### BAGNA ALLA VANIGLIA

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

#### PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

## CREMA CHANTILLY ALL'ITALIANA

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLI D'UOVO  
SOVRANA  
BURRO 82% M.G.  
PANNA 35% M.G. - MONTATA

g 500  
g 150  
g 75  
g 40  
g 60  
g 800

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte, a parte miscelare con la frusta lo zucchero, i tuorli, la SOVRANA.  
Unire i due composti e portarli a 82°C.  
Quando la crema, in fase di raffreddamento, sarà circa a 40°C unire il burro a pezzettini.  
Far raffreddare in frigo con la pellicola a contatto.  
Quando la crema sarà ben fredda unire con l'aiuto di una spatola alla panna montata.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

Q.B.

### PREPARAZIONE

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stenderlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.  
Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.  
Stampare dei dischi del diametro di 16 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

CUBETTI DI PAN DI SPAGNA

Q.B.

### PREPARAZIONE

Dopo aver accuratamente "pelato" il Pan di Spagna dalla parte scura, formare dei cubetti di 1/2cm

## COMPOSIZIONE FINALE

Disporre il fondo di pan di Spagna diametro 16 su un disco di supporto.

Bagnarlo con lo sciroppo alla vaniglia e appoggiare un disco di Pralin Delicrisp. E' anche possibile stendere direttamente il PRALIN DELICRISP, precedentemente scaldato, sul disco di pan di Spagna.

Farcire con abbondante Chantilly all'italiana e guarnire con qualche pezzetto di Fruttidor Tropical.

Chiudere con un'altro strato di Pan di Spagna bagnato alla vaniglia aggiustandolo con le mani fino a formare una cupola.

Coprire totalmente con Chantilly ed infine decorare l'intera superficie alternando dei cubetti di Pan di Spagna e dei PETALI GIALLI DOBLA e dei frutti tropicali a scelta.

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE