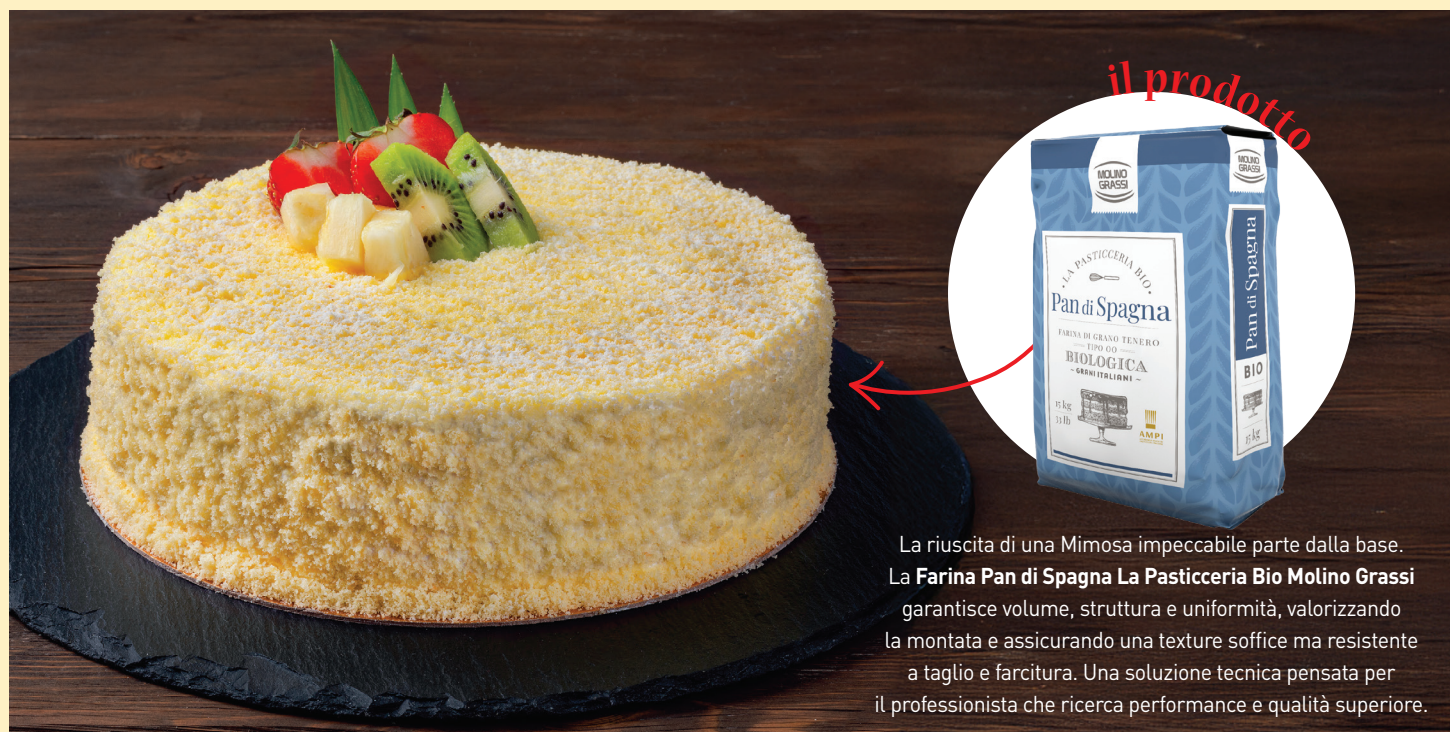


Torta mimosa di Sandro Ferretti

Un grande classico della pasticceria italiana reinterpretato con equilibrio e precisione tecnica. La Torta Mimosa del Maestro Sandro Ferretti esalta struttura e leggerezza grazie alla "Farina Pan di Spagna La Pasticceria Bio" Molino Grassi, per un risultato soffice, stabile e perfettamente alveolato



il prodotto

La riuscita di una Mimosa impeccabile parte dalla base. La **Farina Pan di Spagna La Pasticceria Bio Molino Grassi** garantisce volume, struttura e uniformità, valorizzando la montata e assicurando una texture soffice ma resistente a taglio e farcitura. Una soluzione tecnica pensata per il professionista che ricerca performance e qualità superiore.

1

Ingredienti ricetta: 500 g Granella di Pan di Spagna, 200 g Panna montata, 50 g Bagna al Maraschino, 100 g Pan di Spagna, 50 g Ananas a cubetti, 150 g Crema Chantilly all'italiana

154 g Uova, 93 g Zucchero, **98 g Farina Pan di Spagna La Pasticceria Bio Molino Grassi**, 13 g Fecola di patate, 1 g Bacca di vaniglia

PAN DI SPAGNA

Montate uova, zucchero e vaniglia fino a ottenere una massa stabile e spumosa. Setacciate farina e fecola, incorporandole delicatamente alla montata. Colate negli stampi e cuocete a 180 °C per circa 30 minuti. Raffreddate e sformate.

2

143 g Latte intero, 16 g Panna fresca, 48 g Zucchero, 20 g Tuorlo pastorizzato, 10 g Amido di riso, 3 g Amido di mais, 1 g Bacche di vaniglia.

CREMA PASTICCERA

Miscelate tuorli e amidi con parte del latte. Portate a bollore il restante latte con panna e zucchero. Unite i composti, riportate a bollore mescolando. Versate in teglia, coprite a contatto e raffreddate.

240 g Crema pasticcera, 60 g Panna montata

CHANTILLY ALL'ITALIANA

Unite delicatamente la panna montata alla crema fredda fino a ottenere una massa liscia e ariosa.

3

45 g Acqua, 15 g Zucchero, 15 g Maraschino 70 °

BAGNA E COMPOSIZIONE

Sciogliete zucchero in acqua calda, raffreddate e unite il liquore. Tagliate il Pan di Spagna in tre dischi. Posizionate il primo strato, bagnate, farcite con Chantilly e cubetti di ananas. Ripetete la stratificazione. Rivestite con panna montata, ricoprite con granella di Pan di Spagna, spolverate di zucchero a velo e decorate.



SCARICA QUI IL RICETTARIO
DEL MAESTRO SANDRO FERRETTI

PER INFO

Molino Grassi S.p.A. - Via Emilia Ovest, 347
43126 Parma (PR) - Italia
www.molinograssi.it - info@molinograssi.it