

Torta alla mousse di fragola e mango

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà alta

20 minuti

Ingredienti per una torta da 26 cm

2	Pan di spagna da 26 cm
300 g	Crema pasticcera
4	Fogli di colla di pesce
400 g	Panna montata non zuccherata
200 g	Bagna al maraschino
1 striscia	Biscotto decorato a piacere
50 g	Gelatina neutra
20 g	Topping alla fragola
q.b.	Frutta o pistacchi per decorare

Purea di Fragole

65 g	Fragole
25 g	Zucchero

Purea di Mango

65 g	Mango
25g	Zucchero

Procedimento

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



1. Ponete un anello di alluminio del diametro di 26 cm sopra un vassoio di cartone per pasticceria e adagiatevi sul fondo un disco di Pan di Spagna e inzuppatelo con la bagna. Rivestite i bordi con una striscia di pasta biscotto decorato.



2. Preparate ora la prima mousse mescolando metà della crema pasticcera con la purea di mango, ottenuta frullando la polpa del mango con lo zucchero.



3. Aggiungete 2 fogli di colla di pesce sciolti al microonde, dopo essere stati ammollati in acqua fredda e in ultimo, ossigenate con metà della panna.



4. Mettete la crema sopra il disco di pan di spagna quindi ricoprite con l'altro disco e bagnate con altra bagna.



5. Preparate ora la mousse alla fragola con lo stesso procedimento usato prima e finite la torta livellando ne perfettamente la superficie. Mettetela in frigorifero, meglio se viene messa un po' in congelatore, finchè risulta ben rappresa.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

6. Decorate la superficie con della gelatina neutra e sfumatela con del topping alla fragola. Arricchite utilizzando pezzi di frutta fresca, pistacchi tritati grossolanamente o altro a piacere.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED