



Torta mimosa moderna



Zucchero semolato



Difficoltà media



10 minuti

Ingredienti

- 4 Uova
- 100 g Zucchero Semolato 100% Italiano
- 100 g Farina
- 20 g Fecola
- 20 g Burro
- q.b. Scorza di 1 limone
- 150 g Succo di arancia
- 2 Cucchiaini di Zucchero Semolato 100% Italiano
- 2 g Gelatina
- 110 g Tuorli (circa 6)
- 80 g Zucchero Semolato 100% Italiano
- 30 ml Acqua
- 1 Cucchiaino di glucosio
- 400 ml Panna semi montata
- 150 g Cioccolato bianco
- q.b. Base semifreddo
- 100 g Zucchero Semolato 100% Italiano
- 50 ml Acqua
- 70 g latte condensato
- 70 g Glucosio
- 100 g Cioccolato bianco
- 4 g Gelatina in fogli
- q.b. Colorante alimentare giallo

Procedimento



1. Partite dal pan di spagna montando bene le uova fino a farle diventare ben gonfie e chiare, poi aggiungete lo Zucchero Semolato 100% Italiano. Man mano unite le farine con una spatola ed infine il burro fuso. Trasferite il composto in una teglia imburata e infarinata e lasciate cuocere a 170°.

- 2. Passate ora alla preparazione del gelée di arancia. Per prima cosa spremete le arance e filtrate il succo. Lasciatelo scaldare sul fuoco con lo Zucchero Semolato 100% Italiano fin quando quest'ultimo non sia completamente sciolto.
- 3. Poi unite la gelatina già idratata e lasciate rapprendere in uno stampo leggermente più piccolo rispetto a quello che userete per la torta. Mettete in freezer, così da creare un disco da inserire nel semifreddo.
- 4. Preparate quindi la base del semifreddo: mettete sul fuoco l'acqua, lo Zucchero Semolato 100% Italiano e il glucosio fino a raggiungere la temperatura di 121°.
- 5. A questo punto montate leggermente i tuorli e unite, lentamente e a filo, lo sciroppo a 121°. Montate i tuorli con lo sciroppo fino a farli moltiplicare di volume: il composto sarà pronto quando risulterà spumoso e lascerà dei segni sulla sua superficie.
- 6. Create ora il semifreddo: sciogliete il cioccolato bianco, unite un po' di panna semi-montata e amalgamate energicamente con una frusta, creando un impasto omogeneo e compatto.
- 7. Successivamente unitevi la base semifreddo con una spatola, facendo molta attenzione a non farla smontare. Infine aggiungete lentamente la panna rimasta.
- 8. Il semifreddo è pronto, non vi resta che assemblarlo: in una teglia a cerniera mettete sul fondo un disco di pan di spagna (se volete potete bagnarlo leggermente con del limoncello), poi mettete metà mousse, in seguito il disco di gelée di arance e, per finire, la restante mousse, pareggiando la superficie.
- 9. Lasciate congelare.
- 10. Nel frattempo procedete con la glassa a specchio: fate bollire l'acqua con lo Zucchero Semolato 100% Italiano e il glucosio, poi unite il latte condensato, il cioccolato ed infine la gelatina. Colorate la glassa e lisciate per bene il composto.
- 11. Per la glassatura finale vi consigliamo di far colare la glassa a specchio tiepida (intorno ai 35° C) sulla torta congelata.