Iginio Massari The Sweetman, una torta Bourdaloue per il Maestro. VIDEO

massari-4-950742f5

Torta Bourdaloue

Ingrendienti

per la pasta frolla
300 g di farina bianca 0
150 g di zucchero
150 g di burro morbido
40 g di tuorli
½ baccello di vaniglia Tahiti

per la crema frangipane
125 g di mandorle tritate in polvere
125 g di zucchero a velo
125 g di uova intere
125 g di burro morbido
50 g di farina 00

per la farcitura
200 g di confettura di albicocche
250 g di pere

Iginio Massari The Sweetman