# Iginio Massari The Sweetman, la torta Gaia per il Maestro. VIDEO

massari-4-1036c3fb

**Torta Gaia**

*Ingredienti*

200 g di zucchero + 320 g di uova
200 g di tuorli + 10 g di aceto bianco
2 g di sale + 2 baccelli di vaniglia
200 g di farina bianca 00 + 200 g di fecola

crema bavarese alla vaniglia
380 g di tuorli+ 200 g di zucchero semolato
40 g di amido di riso + 1000 g di latte
3 baccelli di vaniglia
25 g di gelatina ammorbidita in acqua
1000 g di panna montata non zuccherata

crema bavarese al pistacchio
250 g di tuorli+ 250 g di zucchero
150 g di pasta di pistacchio + 40 g di amido di riso
1000 g di latte + 25 g di gelatina ammorbidita in acqua
1000 g di panna montata non zuccherata

inzuppatura al pistacchio
300 g di acqua + 150 g di zucchero
100 g di glucosio + 50 g di pasta di pistacchio

40 g di maraschino

glassa al pistacchio
250 g di latte +75 g di latte condensato
50 g di pasta di pistacchio + 100 g di glucosio
400 g di cioccolato bianco
10 g di fogli di gelatina ammorbidita + 200 g di gelatina neutra

***Iginio Massari The Sweetman***