

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](#)