Iginio Massari The Sweetman, tre livelli di passione. VIDEO

massari-19-da2e9fad

Tre livelli di passione

PER LA PASTA FROLLA SABLÈ
140 g di burro
400 g di farina 00
130 g di zucchero a velo
1 tuorlo (considerato 20 g)
1 uovo (considerato 60 g)
sale q.b.
1 baccello di vaniglia
60 g di pasta di pistacchio

PER IL CREMOSO AL PASSION FRUIT
75 g di succo di passion fruit
semini di 1 passion fruit
185 g di uova
100 g di zucchero semolato
3 g di gelatina in fogli
125 g di burro

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO
63 g di acqua
20 g di glucosio
25 g di panna
38 g di zucchero semolato

20 g di cioccolato bianco
3 g di gelatina in fogli

PER LA FINITURA
granella di pistacchi
decorazioni

Iginio Massari The Sweetman