

# 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](#)