

## Iginio Massari The Sweetman, tre livelli di passione. VIDEO



### 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](#)