

## TORTA GIORNO DI SOLE



TORTA CON BAVARESE ALLA VANIGLIA E GELEE AL MANGO E LIMONE

## **INGREDIENTI PAN DI SPAGNA**

3 UOVA

150 g zucchero

150g farina

## **INGREDIENTI BAVARESE VANIGLIA**

Latte 250 ml

Tuorli 100g

150gr zucchero

Panna 500ml

Gelatina in fogli 12g

## **INGREDIENTI GELEE MANGO**

190 g di purea di mango

10g succo limone

50 g di zucchero

6 g di colla di pesce

20 g di destrosio

Qualche goccia aroma limone

## **INGREDIENTI GLASSA A SPECCHIO**

d'acqua 75ml

di zucchero 150gr

di sciroppo di glucosio 150gr

di latte concentrato zuccherato 100gr

di gelatina in fogli 10gr

di cioccolato bianco a pezzetti 150gr

q.b. colorante alimentare giallo liquido

## **PREPARAZIONE**

- 1) Iniziamo a preparare la crema alla vaniglia per la bavarese. Scaldiamo il latte in un pentolino con la bacca di vaniglia o l'estratto di vaniglia fino a portarlo quasi a bollore. In un secondo pentolino sbattiamo i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e omogenea. Mettiamo in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Filtriamo il latte per recuperare la bacca di vaniglia e lo versiamo gradualmente sull'emulsione di uova e zucchero. Portiamo sul fuoco e con una frusta continuiamo a mescolare la crema fino a quando non si sarà rassodata. Aggiungiamo la gelatina strizzata e mescoliamo accuratamente
- 2) Montiamo la panna fredda fino ad ottenere una massa soda. Aggiungere gradualmente la crema tiepida e lasciare riposare in frigo per un'ora
- 3) Prepariamo il pan di spagna: montiamo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Infine aggiungiamo la farina mescolando dal basso verso l'alto senza smontare impasto. Cuociamo in una teglia da 20 cm per 35 minuti a 170 gradi
- 4) Mettiamo a mollo la gelatina in acqua fredda. Frulliamo il mango e aggiungetelo ai restanti ingredienti in un pentolino. Scaldare sul fuoco fino a bollore e infine aggiungere la gelatina. Versate il composto in una tortiera o un anello per dolci

da 18cm. Lasciare raffreddare in frigorifero fino a quando il disco non si sarà completamente rassodato.

- 5) Tagliare il pan di spagna una volta raffreddato. Iniziamo ad assemblare il dolce: prendiamo un anello per dolci da 20 e ricoprirlo con un foglio di acetato. Versare sul fondo uno strato di bavarese. Adagiare il primo strato di pan di spagna. Coprire con ulteriore bavarese. Adagiare delicatamente la gelee al mango e coprire con la crema. Infine adagiare uno strato di pan di spagna sulla cima.

Congelare per 1 ora in freezer

- 6) la glassa a specchio: mettere a mollo la gelatina. In un pentolino scaldiamo l'acqua con zucchero, destrosio e glucosio. Aggiungiamo latte condensato e cioccolato bianco. Lasciamo scaldare fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungiamo del colorante a piacere fino ad ottenimento del colore desiderato. Lasciare raffreddare fino a 36 gradi. Versare la glassa sulla torta fredda colando dal centro verso l'esterno. La glassa si solidificherà dopo pochi minuti a contatto con la superficie fredda della torta.

