

# TORTA PROFUMO D'ITALIA

RICETTA PER 2 TORTE DIAMETRO 22 CM



Un dolce elegante che esalta i profumi del Mediterraneo: mousse al limone, mandarino di Ciaculli, bagna al limoncello e frolla alla cannella si uniscono in un equilibrio armonico di freschezza e intensità. Un viaggio sensoriale tra gli agrumi d'Italia, racchiuso in una torta dalla presentazione raffinata.

## COMPOSIZIONE

- PAN DI SPAGNA
- BAGNA AL LIMONCELLO
- PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI
- PASTA FROLLA ALLA CANNELLA
- MOUSSE AL LIMONE
- TOPGELMIRROR NEUTRO CESARIN

## PAN DI SPAGNA

### INGREDIENTI

Uova	g 400
Tuorlo	g 80
Zucchero	g 240
Farina	g 120
Fecola di patate	g 120
Bacca di vaniglia isole Bourbon	n. ½
<b>PASTAFRUTTA ORO LIMONE - CESARIN</b>	g 50

### PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero, la pasta frutta limone e la vaniglia. Unire farina e fecola setacciata; colare in stampi imburrati e infarinati di diametro 20 cm. Cuocere in forno a 160°C per 25 minuti.

## BAGNA AL LIMONCELLO

### INGREDIENTI

Acqua	g 70
Zucchero	g 70
Limoncello 30%vol.	g 140
<b>PASTAFRUTTA ORO LIMONE - CESARIN</b>	g 30

### PROCEDIMENTO

Bollire l'acqua con lo zucchero e la Pastafrutta oro limone. Raffreddare ed unire il limoncello.

## PASTA FROLLA ALLA CANNELLA

### INGREDIENTI

Farina W160	g 500
Burro	g 250
Zucchero a velo	g 200
Uova intere	g 100
Sale	g 1,5

### SCORZE DI LIMONE

#### RAVIFRUIT

Cannella in polvere	g 2
	g 1

### PROCEDIMENTO

In planetaria con la foglia sabbiare il burro e la farina con le zest di limone Ravifruit e la cannella. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ed impastare fino a completo assorbimento. Lasciar riposare la pasta frolla in frigo per 3 ore. Realizzare dei dischi di diametro 20 cm e alti 4 mm. Cuocere in forno a 175°C per 20 minuti.

## MERINGA ALL'ITALIANA

### INGREDIENTI

Zucchero	g 120
Albume	g 120
Glucosio	g 60
Acqua	g 120

### PROCEDIMENTO

Preparare la meringa all'italiana con lo zucchero, l'acqua e il glucosio. Cuocere lo sciroppo fino a 121°C e versare a filo sull'albume e montare fino a raffreddamento.

## MOUSSE AL LIMONE

### INGREDIENTI

Panna	g 1000
Zucchero	g 50
Crema al limone	g 350
Meringa all'italiana	g 300
Gelatina	g 16
Acqua	g 80

### PROCEDIMENTO

Miscelare la crema al limone con la gelatina sciolta e precedentemente idratata in acqua fredda. Unire la panna semimontata zuccherata e la meringa all'italiana ed emulsionare bene tutti gli ingredienti. Farcire la torta.

## CREMA AL LIMONE

### INGREDIENTI

Tuorlo	g 140
Zucchero	g 140
Succo di limone	g 140
Burro	g 140
Bacca di vaniglia isole Bourbon	n. ½

### PASTAFRUTTA ORO LIMONE - CESARIN

g 50

### PROCEDIMENTO

Mescolare lo zucchero con i tuorli d'uova. Bollire il succo di limone, aggiungere ai tuorli e cuocere a 80°C. Lasciar raffreddare ed unire il burro cremoso e la Pastafrutta Oro limone Cesarin. Mixare.

## PER IL GIROTORTA DECORATO

### INGREDIENTI

Farina	g 248
Burro	g 200
Uova intere	g 200
Zucchero invertito	g 128
Zucchero a velo	g 120
Latte intero	g 68
Lievito in polvere	g 2,7
Sale	g 1,3
Colorante verde idrosolubile	

### PROCEDIMENTO

Setacciare la farina con il lievito in polvere. Fondere il burro a 40°C e unire il latte. Miscelare le uova con lo zucchero a velo, la zucchero invertito, il sale e la miscela di latte fresco e burro fuso. Unire la farina e il lievito setacciato ed emulsionare tutti gli ingredienti con un robot per un minuto. Lasciar riposare il composto in frigorifero per almeno 12 ore. Stendere 900 g di pasta su un foglio di silicone 60x40 cm. Prelevare una parte di pasta e colorare con il colorante verde idrosolubile. Con l'aiuto di una sac à poche con la punta di diametro 2 mm decorare il biscotto morbido con l'impasto colorato verde realizzando dei ghirigori. Continuare la decorazione utilizzando uno spiedino di legno. Cuocere in forno a 240°C per 9 minuti. Togliere dal forno e spostare il tappeto su un tavolo freddo fino a completo raffreddamento. Tagliare delle strisce alte 3 cm e foderare i bordi degli anelli.

## MONTAGGIO

Foderare gli anelli di acciaio di diametro 22 cm e altezza 4 cm con le strisce di girotorta decorato facendo ben aderire i lembi. A parte, inzuppare il disco di pan di Spagna alto 1 cm con la bagna al limoncello, ricoprirlo con uno strato di Profumo d'Italia al mandarino di Ciaculli e congelare in abbattitore. Adagiare al centro dell'anello il disco di pasta frolla alla cannella già cotto. Farcire con uno strato di mousse al limone e inserire al centro del dolce il disco di pan di Spagna congelato con lo strato di mandarino di Ciaculli. Completare la torta con la mousse al limone fino al bordo del dolce. Congelare in abbattitore e glassare la superficie con il Topgel Mirror neutro Cesarin aromatizzato con la Pasta limone Oro Cesarin. Decorare la torta con decori in cioccolato Dobra a forma di limone.