



TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

MISCELA BASE, GELATO

g 1000

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 120

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO, mixare e lasciare riposare qualche istante.

Mantecare il gelato.

CREAZIONE PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 1000

UOVA

g 700

ACQUA

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno a 170-190°C per 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi.

CREAZIONE TORTA GELATO

INGREDIENTI

VARIEGATO MANDARINO DI CIACULLI CESARIN

PREPARAZIONE

In uno stampo di silicone inserire un disco di pan di spagna al cioccolato, uno strato di gelato e il VARIEGATO MANDARINO DI CIACULLI CESARIN e un altro strato di pan di spagna; completare la torta con altro gelato e inserire lo stampo nell'abbatitore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO ICE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

g 100

g 100

PREPARAZIONE

Sformare la torta gelato e decorarla con un top ice composto da JOYCREAM PISTACCHIO ICE E JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE precedentemente abbattuto.
Decorare con DOBLA SPIRAL DARK (77051), pistacchi interi e granella di pistacchi.