

PISTACCHIOVÈ TART

Intermediate level

Rezept für die Zubereitung einer Eiswanne Vegan Pistachio Tart.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelato Master

ZUBEREITUNG

Alpro Barista Avena for professional	2l
Joylife Vegan Pro	750g
Joypaste Frollino	140g
Joycream Pistacchiovè	qb

- 2 l Alpro Barista Hafer for Professional mit 750 g Joylife Vegan Pro mixen.
- Joypaste Frollino hinzufügen und 30 Minuten ruhen lassen.
- Mantecare und abwechselnd in Schichten mit Joycream Pistacchiovè einfüllen.

DEKORATION

Joycream Pistacchiovè	qb
Vegane Kekse	qb

- Die Schichtung mit einer letzten Schicht Joycream Pistacchiovè abschließen.
- Mit veganen Keksen und geschälten Pistazien dekorieren.