

TORTA GELATO JOYFULL MANDARINO

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

JOYFULL MANDARINO acqua

PREPARAZIONE

1800g Miscelare JOYFULL MANDARINO con l'acqua.

2200 Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.

Mantecare.

CREAZIONE TORTA GELATO

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

PREPARAZIONE

In uno stampo in silicone inserire per metà il sorbetto al mandarino preparato precedentemente; al centro aggiungere un leggero di strato di variegato JOYCREAM PISTACCHIO CROCK e chiudere con altro strato di sorbetto. Lasciare in abbattitore fino a completo indurimento.

PREPARAZIONE COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO granella di pistacchio

PREPARAZIONE

500g Scaldare JOYCOUVERTURE PISTACCHIO a 35° e aggiungere la granella di 50g pistacchio.

Composizione finale

Immergere la torta per metà nella copertura al pistacchio e ricoprire il bordo con granella di pistacchio. Decorare con pistacchi interi, TUTTAFRUTTA ARANCIA, SPIRAL DARK DOBLA E DAISY DOBLA.