



TORTA GELATO JOYFULL MANDARINO

👤 Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

JOYFULL MANDARINO
acqua

1800g
2200

Miscelare **JOYFULL MANDARINO** con l'acqua. Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto. Mantecare.

CREAZIONE TORTA GELATO

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

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

PREPARAZIONE COPERTURA

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO
granella di pistacchio

500g
50g

Scaldare JOYCOUVERTURE PISTACCHIO a 35° e aggiungere la granella di 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.