



# TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

👤 Livello intermedio

## PREPARAZIONE GELATO

### INGREDIENTI

Miscela base, gelato

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

### PREPARAZIONE

1000g Aggiungere alla miscela JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO, mixare e lasciare  
120g riposare qualche istante.  
Mantecare il gelato.

## CREAZIONE PAN DI SPAGNA

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova

acqua

### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad  
700g alta velocità.  
200g Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati 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

### PREPARAZIONE

100g Sformare la torta gelato e decorarla con un top ice composto da JOYCREAM  
100g PISTACCHIO ICE E JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE  
precedentemente abbattuto.  
Decorare con DOBLA SPIRAL DARK (77051), pistacchi interi e granella di pistacchi.