

# TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

## **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

## **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**

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.