



TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

chef 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'abbiatore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCIO ICE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

PREPARAZIONE

100g Sformare la torta gelato e decorarla con un top ice composto da JOYCREAM

100g PISTACCIO ICE E JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE
precedentemente abbattuto.

Decorare con DOBLA SPIRAL DARK (77051), pistacchi interi e granella di pistacchi.