



TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

👤 Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

Miscela base, gelato
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

1000g
120g

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

CREAZIONE PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE CHOC
uova
acqua

1000g
700g
200g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

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

Variegato Mandarino di Ciaculli
CESARIN

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

JOYCREAM PISTACCHIO ICE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

100g

100g

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.



Extraordinary
made simple.