



# PISTACCHIO A CIACULLI

🏠 Livello avanzato

Una ricetta firmata dal maestro gelatiere **Eugenio Morrone** per **The Signature Collection. Pistacchio a Ciaculli** abbina gelato al pistacchio e mandarino di Ciaculli, per un gusto fresco, aromatico e naturalmente intenso.



**RICETTA CREATA DA:**

Eugenio Morrone

Campione del Mondo di Gelateria

## MISCELA

Latte 3,5 m.g.

[Base Neutra con fibre 15g](#)

Saccarosio

Destrosio

Glucosio disidratato

Sale

[Cioccolato Pistacchio Aurea](#)

Acqua

1620g

67g

247g

180g

112g

4g

1124g

1146g

- In un recipiente inserire saccarosio, glucosio 40 de, destrosio, BASE NEUTRA CON FIBRE 15G DOMORI e sale.
- Scaldare il latte e l'acqua a 80°C e inserire tutte le polveri e il CIOCCOLATO PISTACCHIO AUREA DOMORI e mixare.
- Lasciare riposare.

## COMPOSIZIONE FINALE

[AUREA CREMA PISTACCHI SICILIANI](#)

[25%](#)

Variegato Mandarino di Ciaculli -

Cesarin

qb

qb

- Mantecare la miscela.
- Estrarre metà del gelato creando uno strato omogeneo nella vaschetta.
- Variegare con uno strato omogeneo di AUREA CREMA PISTACCHI SICILIANI diluita con 15% di olio e pistacchi precedentemente caramellati, estrarre la restante parte di gelato lasciando mezzo centimetro dal bordo.
- Porre in abbattitore e quando sarà sufficientemente duro, versare il VARIEGATO CESARIN MANDARINO DI CIACULLI.
- Decorare con pistacchi caramellati, TARTELLETTE CUP 5CM, CACAO POD e SPEAR DARK DOBLA.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.