



## TORTA GELATO PISTACCHIO E MANDARINO DI CIACULLI

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE, GELATO

g 1000

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 120

#### PREPARAZIONE

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

Mantecare il gelato.

### CREAZIONE PAN DI SPAGNA

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 1000

UOVA

g 700

ACQUA

g 200

#### PREPARAZIONE

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

---

### 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

g 100

g 100

### 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.