# 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 | g 100 |
| JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE | 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.