



## TORTA GELATO JOYFULL MANDARINO

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

JOYFULL MANDARINO	g 1800
ACQUA	2200

#### PREPARAZIONE

Miscelare **JOYFULL MANDARINO** con l'acqua.  
Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.  
Mantecare.

### CREAZIONE TORTA GELATO

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

#### PREPARAZIONE

In uno stampo in silicone inserire per metà il sorbetto al mandarino preparato precedentemente; al centro aggiungere un leggero di strato di variegato JOYCREAM PISTACCHIO CROCK e chiudere con altro strato di sorbetto. Lasciare in abbattitore fino a completo indurimento.

### PREPARAZIONE COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	g 500
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 50

#### PREPARAZIONE

Scaldare JOYCOUVERTURE PISTACCHIO a 35° e aggiungere la granella di pistacchio.

## COMPOSIZIONE FINALE

Immergere la torta per metà nella copertura al pistacchio e ricoprire il bordo con granella di pistacchio.

Decorare con pistacchi interi, TUTTAFRUTTA ARANCIA, SPIRAL DARK DOBLA E DAISY DOBLA.