



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.