



TORTA GELATO JOYFULL MANDARINO

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYFULL MANDARINO	g 1800	Miscelare JOYFULL MANDARINO con l'acqua.
ACQUA	2200	Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto. Mantecare.

CREAZIONE TORTA GELATO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
JOYCREAM PISTACCHIO CROCK	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	PREPARAZIONE	
JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	g 500	Scaldare JOYCOUVERTURE PISTACCHIO a 35° e aggiungere la granella di pistacchio.
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 50	

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.