

TRONCHETTO PISTACCHIO & NOCCIOLA



BASE PAN DI SPAGNA

1000 g **BISQUISIT**
 600 g uova intere
 200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6 min. ca. a forte velocità, colare l'impasto nelle teglie precedentemente unte con Formstac. Cottura: 200°C per ca. 25 min. (di cui metà tempo con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e i restanti con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

MASSA GELATO

1000 g gelato al pistacchio (**PASTA PISTACCHIO KERMAN**)
 q.b. **BRAUNFIL NOCCIOLWHITE**

Preparare il gelato come di consueto e in estrazione variegare con Braunfil Nocciolwhite per ottenere un effetto marmorizzato. Versare il gelato nello stampo, chiudere con il Pan di Spagna e abbattere.

COPERTURA

500 g **VARIEGÒ MILLEVELI**
 100 g **BRAUNFIL NOCCIOLWHITE**

Integrare Braunfil Nocciolwhite nel Variegò Milleveli e glassare il tronchetto. Abbattere e poi decorare con Braunfil Nocciolwhite e pistacchi.