



GELATO DI CAMPAGNA



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[SANTI PALAZZOLO - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Impasto alla mandorla

500g Zucchero Fondente in Polvere
30 g Estratto puro di vaniglia
50 g Mandorle pralinate, rotte
10 g Acqua

Impasto alla fragola

500 g Zucchero Fondente in Polvere
30 g Aroma fragola in pasta
15 g Acqua

Impasto al mandarino

500 g Zucchero Fondente in Polvere
25 g Aroma mandarino in pasta
15 g Acqua

Pasta di mandorle al pistacchio per copertura

1.000 g Mandorle bianche (o sbucciate) di Avola
30 g Mandorle amare

- 1.000 g Zucchero Fondente in Polvere
- 1.000 g Zucchero a Velo
- 270 g Miele millefiori
- 75 g Pasta di pistacchi pura al 100% Bronte
- 920 g Acqua

Procedimento

1. **Impasto alla mandorla**

Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice con la foglia e mescolate fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta. Coprite con pellicola trasparente fino all'utilizzo.
2. **Impasto alla fragola**

Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice con la foglia e mescolate fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta. Coprite con pellicola trasparente fino all'utilizzo.
3. **Impasto al mandarino**

Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice con la foglia e mescolate fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta. Coprite con pellicola trasparente fino all'utilizzo.
4. **Pasta di mandorle al pistacchio per copertura**

Passate le mandorle e lo zucchero alla raffinatrice, agendo con cautela per evitare la fuoriuscita dell'olio dalle mandorle, ottenendo una polvere fine. Versate tutti gli ingredienti nell' impastatrice ad esclusione dell'acqua e lavorate fino ad ottenere un impasto compatto e liscio. Aggiungete poco per volta, l'acqua necessaria per ottenere la consistenza desiderata.
5. **MONTAGGIO DEL DOLCE**

MONTAGGIO DEL DOLCE
Utilizzate uno stampo in alluminio rettangolare per plum cake e rivestite la parte interna con carta antiaderente. Formate due cilindri della stessa lunghezza dello stampo con gli impasti al mandarino ed alla fragola e posizionatele sul fondo uno accanto all' altro. Coprite il tutto con l'impasto a base di vaniglia e mandorle pralinate. Lasciate asciugare per 48 ore. Tirate uno strato sottile di pasta di mandorle al pistacchio, togliete dallo stampo il composto aromatizzato e posizionatele al centro della pasta di mandorle. Ricopritelo lasciando aperte le estremità. Aiutandovi con un coltello affilato, tagliate fettine larghe 2cm. Ed appoggiatele su un pirottino adeguato. Per evitare che la lama del coltello si attacchi al composto multicolore passarla dopo ogni taglio sulla superficie di mezzo limone.