

GELATO DI CAMPAGNA

FoNDENTE IN PoLVERe

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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 posizionateli 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 posizionatelo 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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED