Pan almendrado con helado tricolor



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Manteca: 100 g
Azucar: 125 grs.
Amaretto: 15 cc
Pasta de almendras: 150 grs.
Crema de leche: 50 cc
Huevos: 100 grs.
Agua: 65 cc
Sal: 5 g
Esencia De Vainilla: A gusto
Harina 0000: 350 g

Esponja

Leche: 150 cc
Levadura: 20 grs.
Harina: 150 grs.

Varios

Helado de chocolate: Cantidad necesaria
Helado de frutos del bosque: Cantidad necesaria
Helado de Vainilla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Esponja (Sistema poolish)

- En un bowl disponga la leche, la *levadura* y la *harina*.
- Mezcle hasta que se integren bien los ingredientes.
- Coloque en un recipiente, cubra con un film y deje descansar hasta que se duplique su volumen.

Amasijo

- En un bowl disponga la *crema* de leche, el agua, los huevos, el *amaretto*, la *harina*, el azúcar, la sal, la vainilla y la *manteca*.
- Mezcle en batidora eléctrica a velocidad lenta hasta unir todos los ingredientes
- Incorpore la pasta de almendras poco a poco sin dejar de batir.
- Agregue la esponja poco a poco y continúe mezclando hasta lograr una masa sedosa y elástica, debe quedar blanda.
- Disponga dentro de un molde de bordes altos y deje fermentar hasta que pase a las 3/4 parte del molde.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 35 a 40 minutos.
- Deje enfriar, retire una tapa de la base y ahueque.
- Rellene con los helados alternando los colores y tape.
- Reserve en el freezer hasta el servicio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-almendrado-con-helado-tricolor