

# 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>