

Torta gelato: il montaggio passo passo - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Montaggio della torta gelato [VEDI Torta gelato mini cibarie](#)

Qualcuno sostiene che fare le torte gelato è impresa assai ardua. Io vi dimostro il contrario 😊



Manca il passaggio della base: potete prepararla con sfoglia savoià (vedi ricettario) o come nel mio caso, con biscotti grancereale del mulino Bianco macinati nel mixer e amalgamati su fuoco dolce a burro nella proporzione di 1:1 con aggiunta di maraschino (un buon mezzo bicchiere).
Occhio allo strato di biscotti, perchè il burro allo stato liquido fuoriesce dalle fessure!

Seguono gli strati o le zone di gelato, a seconda che si voglia la fetta con tutti i gusti scelti o con singolo gusto.

Unico accorgimento da usare spalmando il gelato è quello di premere bene il prodotto contro i bordi dello stampo (una teglia sganciabile se non possedete l'originale per professionisti), in modo da non lasciare solchi al bordo della torta finita.

Qui l'ultimo strato di gelato:



Qui il lavoro di rifinitura fatto con la spatola, che alla fine ci darà una superficie liscia e perfetta. Tra uno strato e l'altro è meglio passare in freezer a solidificare per evitare che gusti diversi si mescolino disordinatamente.



Dopo alcune ore di freezer si passa alla rifinitura del bordo con granella di nocciole: bastano 80 grammi di nocciole passate grossolanamente nel mixer e caramellate con il doppio del loro peso di zucchero semolato. Steso su carta forno, raffreddato e passato al mixer, è pronto per l'operazione finale.



Si acchiappa la torta con dei dischi rigidi per evitare di lasciarle segni o ditate e si fa rotolare sulla granella DOPO AVER BAGNATO IL BORDO CON ACQUA in modo da facilitarne l'incollaggio. 😊

Per il decoro potete sbizzarrirvi con quello che avete in dispensa: scorze d'arancia candite, ciliegine, scorze di cannoli sbriciolati, la stessa granella dei bordi, ciuffi di panna ... la fantasia vi suggerirà il resto. C'est tout!

Alla prossima 😊👩🍳.