

TORRONE GELATO

Se dico Italia a che piatto penso?

Se dico Italia penso alle feste, alle tradizioni, alle preparazioni culinarie in famiglia.

Se dico feste, dico Natale. Ci unisce la gioia, la voglia di stare insieme e di coltivare le tradizioni secolari delle nostre famiglie.

Vivo a Reggio Calabria, da sempre per le feste natalizie si preparano vari dolci in famiglia, fra tutti, quello che più mi ricorda la mia infanzia, quello che penso unisca tutta l'Italia è il "Torrone".

Ogni regione lo produce in modo diverso, anche qui, nella mia provincia, si produce in vari tipologie e con metodi diversi. Quello che voglio far conoscere è proprio della mia zona ed è il "TORRONE GELATO".

Col gelato non ha nulla in comune, non so per quale motivo venga così definito, comunque, insieme ai petrali, si fa in tutte le famiglie.

Dolce a base di zucchero fondente, frutta candita, mandorle. Ricoperto con cioccolato fondente. Per quanto riguarda la forma, si possono utilizzare gli stampi in metallo, della forma e dimensione desiderata. Oppure si fanno dei tronchi in dei contenitori e poi si dà loro la classica forma del tronchetto decorato con ciliegie candite.

Ingredienti in rapporto ad 1 kg di zucchero fondente:

1kg di zucchero fondente

500 gr di frutta candita (pera, mandarino, arancio, cedro, ciliegia ecc)

250 gr di mandorle spellate e tostate

200 gr di pasta di mandorle

L'occhio vuole la sua parte, quindi per le dosi bisogna regolarsi in fase di preparazione. Il composto deve essere colorato dalla frutta candita.

Per la decorazione:

cioccolato fondente

codette colorate

zuccherini , perline

ciliegie candite.

Procedimento:

Spellare e tostare le mandorle.

Ammorbidire lo zucchero fondente a bagnomaria, attenzione non deve sciogliersi.

Aggiungere la frutta candita tagliata grossolanamente, la pasta di mandorle e le mandorle intere.

Far amalgamare gli ingredienti mescolando bene e versare il composto negli stampi.

Non occorre imburrare, una volta asciutto il composto si stacca facilmente.

Lasciare asciugare qualche ora. Staccare le forme e ricoprire con la cioccolata.

Decorare a piacere.

La ricetta è sul mio blog

<http://lacucinadimarib.blogspot.it/2014/12/torrone-gelato-produzione-2014.html>