



Preparazione di base - Pasta di mandorle fatta in casa - [Visualizza sul sito di manu99](#)

Dosi per 500 gr di pasta di mandorle:

125 gr zucchero semolato
62 gr di glucosio
62 gr di zucchero a velo
125 gr di mandorle spellate

Procedimento:

Frullare le mandorle spellate e leggermente tostate e fredde, nel mixer insieme con lo zucchero a velo e frullare fino ad ottenere una polvere fine.

Mettere in un pentolino lo zucchero semolato con 15 gr di glucosio e 30ml di acqua e portare a bollore lo sciroppo, poi asportare la schiuma che si forma in superficie.

Cuocerlo fino al punto in cui diventa bello appiccicoso, dovrà diventare di colore biancastro, quindi versarlo nella polvere di mandorle recedentemente preparata ed aggiungere il restante glucosio.

Frullare poi per circa 2 minuti, poi fermare il mixer, raccogliere dalle pareti tutto il composto con la spatola e poi rifrullare per un altro minuto. Ora mettere la pasta ottenuta in un sacchetto di plastica per alimenti, al fresco in attesa di utilizzarla per tutte le preparazioni che richiedono questo tipo di pasta!!

Io ho ridotto gli ingredienti in quanto si partiva da un impasto di circa 2 Kg di pasta di mandorle, ma credo che una dose così elevata non possa essere usata per le nostre piccole preparazioni, comunque potrete sempre raddoppiare le dosi o triplicarle in base al quantitativo occorrente, ma per la prima volta vi consiglio di fare prima una prova con piccole dosi per vederne il risultato e poi potrete in seguito farne un quantitativo maggiore!.