



Preparazione di base - Impasti alle Mandorle - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)



Pasta di mandorle, pasta reale, marzapane sono tutti e tre composti a base di mandorle, che non vanno tuttavia confusi tra loro come spesso accade. La prima infatti viene in genere utilizzata per realizzare torte, biscotti e guarnizioni; la seconda consente di modellare vere e proprie sculture dolci, il terzo permette di preparare soprattutto decorazioni. All'interno di questa prima suddivisione di massima esistono numerosissime varianti, legate a un diverso dosaggio degli ingredienti fondamentali, all'introduzione di elementi di complemento come per esempio gli aromi o i coloranti, oppure alle procedure operative.

- Per ottenere la **pasta di mandorle** per esempio in alcune ricette si fa uso delle uova, in altre si aggiunge glucosio oppure miele, in altre ancora si utilizza come base la pasta grezza di marzapane.

- Per ottenere il **marzapane** si mescola in genere un quantitativo di pasta grezza di marzapane, ottenuta a sua volta miscelando due parti di mandorle tritate finemente con una parte di zucchero.

- Per ottenere la **pasta reale** ogni pasticcere integra gli ingredienti fondamentali, cioè le mandorle e lo zucchero, con aromi diversi e anche con spezie, come per esempio la cannella.

Oggi la raffinatrice sostituisce l'antico mortaio o il piano di marmo sul quale si agiva con grossi pestelli, diminuendo notevolmente i tempi di lavorazione. Esistono tuttavia modalità di produzione diverse che cambiano da Paese a Paese. In qualche caso infatti le mandorle, una volta pelate e tritate finemente, sono unite allo zucchero e quindi tostate, in qualche altro invece i frutti oleosi vengono uniti allo zucchero cotto e, se ancora intere, pestate insieme ad esso.

Il pasticcere in genere utilizza farina di mandorle oppure pasta grezza già pronta, evitando il primo passaggio, e si limita ad aggiungere lo zucchero ed eventualmente gli altri ingredienti di complemento quali per esempio il cioccolato o il caffè, gli aromi come l'essenza di fior d'arancio o la vaniglia.

Qualcuna delle seguenti ricette richiede l'uso di macchinari appositi.

PASTA DI MANDORLE 1

Ingredienti:



- 1 kg di mandorle sgusciate;
- 1 kg di zucchero semolato;
- 80 g di sciroppo di glucosio.

Spellate le mandorle dopo averle sbollentate per 5 minuti in acqua; mettetele in forno già caldo perchè si asciugano, ma fate attenzione che non assumano una colorazione scura.

Macinatele finemente nella raffinatrice così da ottenere una vera e propria farina. Fate cuocere lo zucchero insieme allo sciroppo di glucosio in modo che raggiungano la temperatura di 121°. Toglieteli dal fuoco e mescolate a lungo con la farina di mandorle così che si formi un composto granuloso. Mettete il composto su una spianatoia, spolverizzatelo con zucchero a velo e, utilizzando un mattarello, stendetelo allo spessore voluto. Per preparare grossi quantitativi utilizzate la raffinatrice, la mescolatrice e la sfogliatrice. Se volete conservare la pasta, integrate gli ingredienti con burro di cocco in modo che l'impasto non secchi. Se volete invece utilizzarlo subito, lasciatelo comunque riposare in un luogo fresco per un paio d'ore.

PASTA DI MANDORLE 2

Ingredienti:

- 1 kg di mandorle;
- 1 kg di zucchero a velo;
- 1 kg di zucchero semolato;
- 200 g di tuorli d'uovo;
- 1 dl di essenza di fiori d'arancio.

Spellate le mandorle dopo averle sbollentate per 5 minuti; mettetele in forno ad asciugare facendo attenzione che non scuriscano; tritatele finemente così da ottenere una farina; mescolatele con lo zucchero, le uova e l'essenza in modo da ottenere una pasta particolarmente soffice.

PASTA DI MANDORLE 3

Ingredienti:

- 1 kg di zucchero a velo;
- 500 g di mandorle;
- 2 dl di acqua;
- 100 g di sciroppo di glucosio;
- 2 cl di essenza di fiori d'arancio.

Spellate le mandorle dopo averle sbollentate per 5 minuti; mettetele in forno ad asciugare facendo attenzione che non scuriscano; tritatele finemente così da ottenere una farina. Fate cuocere lo zucchero assieme all'acqua e al glucosio sino ad ottenere la temperatura di 112°, quindi aggiungete l'essenza. Mescolate accuratamente i due composti in modo che la pasta risulti particolarmente omogenea.

PASTA DI MANDORLE AL MIELE

Ingredienti:

- 1 kg di mandorle;
- 1 kg di zucchero semolato;
- 200 g di miele.

Per ottenere la pasta di mandorle al miele seguite il procedimento indicato per la pasta di mandorle 1, sostituendo al glucosio il miele, che deve essere particolarmente fluido e possibilmente di acacia.

MARZAPANE

Ingredienti:

- 1 kg di pasta grezza di mandorle;
- 1 kg di zucchero.

Procuratevi la pasta grezza di marzapane oppure preparatela con la raffinatrice miscelando due parti di mandorle perlate di ottima qualità con una parte di zucchero; amalgamate perfettamente lo zucchero alla pasta grezza sostituendo eventualmente una piccola parte di zucchero (non più di 30 g) con glucosio oppure con miele d'acacia particolarmente fluido.

MARZAPANE ALLA FRANCESE 1

Ingredienti:

- 1,250 kg di zucchero;
- 750 g di mandorle;
- 3 dl di acqua;
- 100 g di sciroppo di glucosio.

Passate nella raffinatrice le mandorle, pelate e asciutte. In una casseruola capace cuocete lo zucchero assieme all'acqua e al glucosio fino a una temperatura di 121°. Togliete la casseruola dal fuoco e incorporate allo zucchero le mandorle, rimestando con cura. Prima che il composto si solidifichi versatelo su un piano di marmo e allargatelo in modo che risulti particolarmente sottile. Lavoratelo con una spatola e suddividetelo in vari pezzi, da conservare al fresco fino al momento dell'uso.

MARZAPANE ALLA FRANCESE 2

Ingredienti:

- 1,5 kg di zucchero;



- 1 kg di mandorle;
- 4 dl di acqua;
- 70 g di sciroppo di glucosio.

Cuocete lo zucchero con l'acqua e il glucosio fino a raggiungere la temperatura di 121°. Versatelo sopra le mandorle, già spellate, asciugate e pestate. Mescolate accuratamente il composto, lasciatelo raffreddare perfettamente e macinate nella raffinatrice fino ad ottenere un impasto dalla grana particolarmente fine. Potete ottenere un marzapane alle nocciole sostituendo mezzo chilo di mandorle con altrettante nocciole di ottima qualità, oppure ottenere un marzapane ai pistacchi integrando gli ingredienti con cento grammi di pistacchi pelati e leggermente tostati.

PASTA REALE 1

Ingredienti:

- 1 kg di zucchero;
- 1 kg di farina di mandorle;
- cannella;
- 1 dl di liquore.

In un recipiente, che può essere riscaldato a bagnomaria, amalgamate perfettamente lo zucchero insieme alla farina di mandorle, al liquore e a un pizzico di cannella. Per rendere più consistente l'impasto scaldatelo leggermente per qualche minuto sempre mescolando.

Con questo impasto viene modellata la cosiddetta frutta martorana, di origine siciliana. Sembra infatti che le suore del convento della Martorana a Palermo abbiano per prime prodotto questi deliziosi frutti.

PASTA REALE 2

Ingredienti:

- 1 kg di marzapane grezzo;
- 1 kg di zucchero;
- sciroppo di glucosio.

Più simile al marzapane per la consistente presenza di zucchero rispetto alle mandorle, anche questo impasto si rivela adatto a essere modellato in frutti. Per ottenerlo basterà riscaldare leggermente la pasta grezza di marzapane, aggiungere il glucosio e lo zucchero in polvere amalgamando perfettamente il tutto. Ciascuno personalizzerà l'impasto con aromi a piacere. Per colorare il composto alcuni aggiungono caramello diminuendo la dose di zucchero.

