

Pasta di mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

pasta di mandorle - martorana - pecorelle - marzapane

È l'impasto per la martorana delle pecorelle o dei fruttini colorati.

Per ottenere una pasta bella liscia e anche con poco zucchero, gli accorgimenti da adottare sono due:

- macinare ulteriormente la farina di mandorle nel macinacaffè in piccole dosi, mettendo un cucchiaino di farina e uno di zucchero a velo (che evita che esca l'olio alle mandorle).*
 - procedere con un robot da cucina per l'impasto, tipo kenwood che in pochi secondi amalgamerà il tutto in modo omogeneo.*
- Solitamente in casa si impasta pari peso di zucchero e farina di mandorle, ma per apprezzare al meglio il gusto della mandorla è preferibile ridurre la dose di zucchero (io dimezzo addirittura il peso dello zucchero rispetto a quello della mandorla).*

Pasta di mandorla

*una tazzina da caffè di acqua
1 kg. di farina di mandorle
500 g. di zucchero a velo
100 g. di glucosio*

Procedimento:

Versare l'acqua, il glucosio e lo zucchero nella ciotolona, miscelare con la frusta K e aggiungere la farina di mandorle. Impastare per un minuto a velocità 1 o comunque finché non si raccoglie tutto l'impasto in un'unica palla.

Non miscelare più del necessario per evitare che fuoriesca l'olio della mandorla nell'impasto.

Se piace, aromatizzare con fiala di mandorla amara (o aggiungere 4 mandorle amare) o vaniglia.

Per evitare che l'impasto si attacchi al calco, spennellare di zucchero a velo con un pennello per alimenti. È meglio modellare il giorno dopo in modo che l'impasto asciughi un pochino. Si colora con colori in polvere per alimenti e di norma si lucida con gomma arabica diluita in acqua calda.

Se si vuole il ripieno di pasta pistacchio, per le dosi indicate sopra, bastano:

*300 g. di farina di pistacchio
250 g. di zucchero a velo
pochissima acqua*

Si impasta e si usano piccole dosi per imbottire il cuore dei fruttini o la pancia delle pecorelle.



Si inizia inserendo la pasta di mandorle nello stampo, prima su una metà



e poi si chiude con l'altra.



Si inserisce la pasta di pistacchio



Si sforma parzialmente



Perché prima vanno rifiniti i bordi togliendone le sbavature...



Quindi si sforma completamente. Adesso è pronta per la decorazione.



Pronta! Manca solo un foglio di acetato e un bel fiocco rosso per un'elegante confezione regalo

Postata da Imma

INGREDIENTI

1 Kg. mandorle macinate finemente
700 gr. zucchero a velo
glucosio una confezione da 150 gr. (ne userete di meno)
acqua q.b. seguite il procedimento
usare il mixer: preparare la pasta reale poco per volta
7 cucchiari di farina di mandorle e zucchero a velo mescolato insieme bene poi aggiungere 1 cucchiario di acqua e mezzo cucchiaino di glucosio, azionare il mixer finché il composto non diventa una palla, continuare una per volta fino a completare la farina di mandorle

Ripieno
300 gr. pistacchio siciliano tritato
50 gr. acqua
150 gr. zucchero

Preparare uno sciroppo: mettere in un tegamino acqua e zucchero, fare sciogliere bene e, fuori dal fuoco, versare il pistacchio tritato. Mescolare bene e farlo raffreddare, lavorarlo un po' con le mani.
Mettere nel mixer 7 cucchiari di farina mescolata con zucchero, 1 cucchiario di acqua e mezzo cucchiaino di glucosio, azionare il mixer fino a quando il composto diventa una palla, continuare così formando tante pallotte che poi saranno unite tutte tra di loro fino a formare l'impasto finale.

Foderare con pellicola trasparente il calco di gesso; ricoprire le pareti con pasta di mandorla: con le mani prelevare un salsicciotto di pasta e premerlo nella cavità, coprire con l'altra metà del calco di gesso, premere e unire bene le due parti, quindi con la mano scavare l'interno della pancia per sistemarvi un salsicciotto di pistacchio, coprire con la pasta reale.

Aprire il calco e tirare fuori l'agnello, togliere le parti superflue di attaccatura e passare alla decorazione preparando la glassatura con un albume e zucchero a velo q.b. per renderlo bianco confetto, aggiungere qualche goccia di limone.

procurarsi: confettini argentati, confettini colorati e altro come vuole la fantasia.
È obbligatorio il nastrino rosso con la campanellina attorno il collo.

[Vai alla discussione sul forum](#)

