

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](#)





