

8) Decorare una torta con pasta di mandorla - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

copertura - mandorla -

postato da ziaBally

Questo gustoso impasto a base di mandorle viene anche chiamato pasta reale o marzapane, viene utilizzato per decorare torte ma anche per confezionare dolcetti dalle svariate forme. A prima vista può sembrare una preparazione difficile e complessa, ma, in realtà, è una tra le più semplici.

Partiamo dagli ingredienti.

Per una torta di media grandezza occorrono: 250 g di zucchero a velo, 250 g di mandorle, 1 uovo, essenza alle mandorle 1 cucchiaino d'acqua, un cucchiaino di glucosio.



In questa preparazione si può anche usare lo zucchero semolato ma ciò rende l'impasto più rustico....dipende dall'uso che bisogna fare.

L'uovo serve per legare insieme zucchero e mandorle: si utilizzano solo gli albumi se si vuole una pasta morbida; si usano le uova intere per una pasta dalla consistenza media, i soli tuorli per una pasta molto compatta.

Durante la lavorazione, l'uovo va aggiunto un poco alla volta, con un po' di acqua. Se si vede che la pasta diventa troppo umida non utilizzare tutte le uova.

Frullare a farina le mandorle precedentemente sbucciate.



908x681 79kb



908x681 90kb

Aggiungere lo zucchero a velo (utilizzare quello industriale)



*E frullare fino a quando i due composti sono ben miscelati.
A questo punto aggiungere l'albume leggermente sbattuto e diluito con il glucosio*



Infine frullare fino ad ottenere un panetto di consistenza compatta. Se dovesse servire aggiungere qualche goccia d'acqua.



A questo punto potete colorare l'impasto ,aggiungendo un pizzico di colorante (io ho usato quello in polvere)e lavorare energicamente a mano in modo che il colorante si distribuisca uniformemente (immaginate di avere in mano la plastilina,e lavorarla per almeno 10 minuti).Per rivestire una torta bisogna stendere l'impasto con il mattarello, ricordando di spolverare la spianatoia con dello zucchero a velo ...



Mentre se volete preparare delle roselline, stendete l'impasto e formate con un coppa pasta, delle forme tonde di diverse dimensioni.



Ed unite i petali cominciando da quelli piccoli fino a quelli di diametro maggiore.....buon divertimento!!!



eCucinando.it

908x681 43kb



eCucinando.it

908x681 56kb



Allora devo aggiungere una precisazione.....ieri ho rifatto l'impasto di mandorle però questa volta ho voluto provare col macina caffè visto che non tutti possiedono un mixer....bene devo dire che il risultato è stato eccellente, anzi devo dire superiore alle aspettative.....perche le mandorle vengono macinate meglio in modo più fine.

