



Palle di Mozart - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Dessert - piccole dolcezze - marzapane - pasta di pistacchi

Questi sono gli ingredienti di base

- marzapane
- pasta di pistacchi
- nougat (in mancanza usare del cioccolato gianduia o dei gianduiotti)
- cioccolato fondente

## 1. Preparare il marzapane

200 gr di mandorle sgusciate, spellate e tritate  
200 gr di zucchero semolato  
50 ml di acqua

Si puo' anche usare la farina di mandorle. E' buona, non è fatta che con mandorle e spesso son miscelate alcune mandorle amare.

Uno dei fattori principali di successo per la pasta reale è che le mandorle siano tritate finissime.

Procedere a tritare con un macinacaffè, dopo avere spellato le mandorle buttandole in acqua bollente e lasciandovele finché prendendone una tra pollice ed indice essa sgusciava fuori. Man mano che vengano fuori metterle in un recipiente con acqua fredda, per non farle scurire. Poi tritare. Poi pesare la farina ottenuta e un'uguale quantità di zucchero, e metterle in un pentolino abbastanza capiente. Versare sopra poca acqua, quel tanto che basta ad impastare lo zucchero senza scioglierlo e via sul fuoco medio. Prima l'acqua è torbida, poi comincia a bollire e quando bolle e fa la schiuma è lì che bisogna stare attenti! Immediatamente dopo la schiuma, lo sciroppo diventa trasparente e comincia ad addensarsi. Bisogna mescolare continuamente, prendendo delle gran cucchiariate di sciroppo e facendole ricadere nel pentolino. Ad un certo punto ci si accorge che ricadendo nel pentolino, la cucchiariata fa un filo, lungo e continuo e l'ultima goccia fatica a scendere da quanto è vischiosa. Quello è il momento esatto di allontanare il pentolino dal fuoco e versarvi la farina di mandorla, tutta insieme. Si mescola bene come si fa quando si preparano i bignè e si rimette sul fuoco mescolando finché si nota che la pasta tende a staccarsi dai bordi della pentola. A questo punto la si versa su un piano liscio, possibilmente di marmo, leggermente infarinato (con farina 00, maizena, fecola o frumina o zucchero a velo) e la si lascia raffreddare.Cogliere questo momento preciso è importante: se la pasta è poco cotta si spappola, se troppo e lo zucchero si è cristallizzato si sgretola. E' sempre buona da mangiare, ma non la si può manipolare.

E a questo punto la si dovrebbe passare a raffinare nel macinino, per poi dare gli ultimi colpi di grazia con le mani leggermente infarinate, trasformandola in un panetto.

## 2. Preparare la pasta di pistacchi

300 gr. di farina di pistacchio  
300 gr. di zucchero  
zucchero a velo q.b.  
3 albumi

Mettere gli ingredienti dentro la tazza del Kenwood, impastare bene per 5 minuti. Adagiare la pasta su un piano e aiutatevi con zucchero a velo e formare un panetto.

## 3. Preparare la pasta di nocciole

500 gr zucchero  
165 g acqua  
100 g glucosio  
500 g nocciole tritate

In una casseruola mettere l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Cuocere fino a raggiungere il "gros boulé" (120°: una goccia di questo zucchero presa con 1 cucchiaino e fatta cadere in 1 bicchiere d'acqua forma una pallina). Unire le nocciole tritate, far schiumare leggermente e far raffreddare sul marmo. Una volta raffreddata va lavorata per bene (un pò come la pasta di mandorle).

Nota Bene: Ne caso in cui non si voglia preparare la pasta di nocciole usare i gianduiotti.

## 4. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.

MONTAGGIO:

1. Mescolare un pò di marzapane con un pò di pasta di pistacchi.



2. Con questo impasto (marzapane + pasta di pistacchi) formare delle palline.
3. Stendere la pasta di nocciole tra due fogli di carta da forno spolverati di zucchero a velo e lavorarla col matterello. Bisogna stenderla sottile sottile, dandole una forma rettangolare, poi tagliarla in tanti quadratini di 5 cm di lato. Avvolgere ogni pallina in un quadrato di pasta di nocciole.
4. Infilzare ogni pallottina con uno stecco (tipo quelli che si usano per gli spiedini).
5. Fondere il cioccolato fondente a bagnomaria.
6. Intingere completamente ogni pallina nel cioccolato fondente fuso; far asciugare su una gratella a maglia fitta e mettere in pirottini.

eCucinando.it