

Ricetta marzapane per dolci

La ricetta del marzapane. Prima della diffusione della [pasta di zucchero](#) il marzapane era il mezzo più usato per creare [decorazioni su torte](#) e dolci. Pur non essendo molto versatile, il marzapane rimane un ingrediente intramontabile in pasticceria, grazie soprattutto al suo inconfondibile aroma di mandorla.

Video – [Ricetta marzapane per dolci e torte](#)

Ingredienti del marzapane:

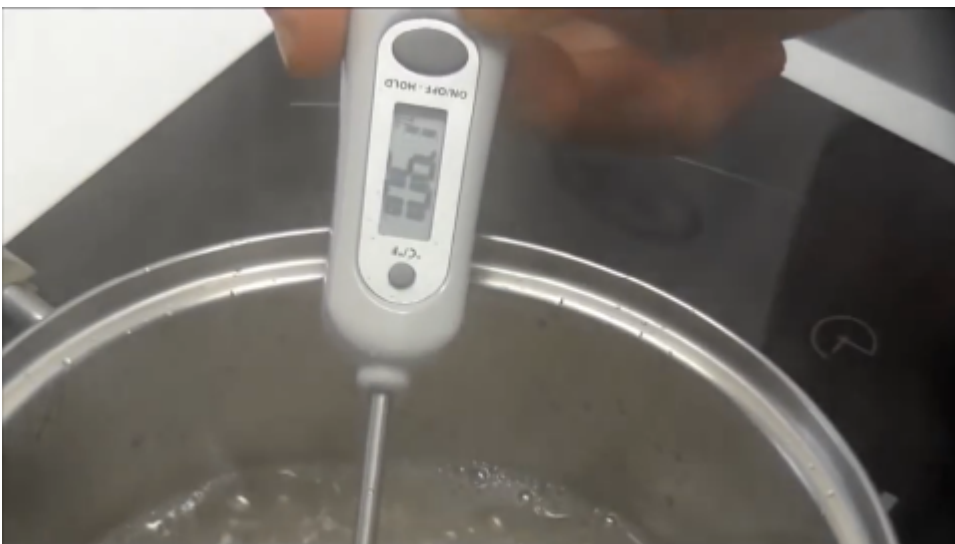
- 250 gr di mandorle
- 125 ml di acqua
- 250 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di aceto bianco

Procedimento:

Versare le mandorle in un contenitore con acqua bollente. Dopo qualche minuto iniziamo a sbucciare le mandorle (l'acqua bollente renderà il lavoro molto semplice). Tostiamo leggermente le mandorle (evitando diventino scure). Passiamo le mandorle al mixer per ottenere la farina di mandorle.



Facciamo bollire in un pentolino 125 ml di acqua con lo zucchero semolato. Aggiungiamo anche l'aceto che servirà ad impedire la cristallizzazione dello zucchero (chiaramente ogni traccia del gusto dell'aceto sparirà nella cottura). Controlliamo con un termometro e togliamo lo sciroppo dalla fiamma alla temperatura di 106 gradi. Versiamo lo sciroppo in un contenitore e andiamo a montare alla temperatura di 60°C. Il nostro composto diventerà bianco.



Incorporiamo la farina di mandorle, prima con un cucchiaino e poi impastando a mano. Possiamo, in alternativa alla ricetta

base, aromatizzare con un cucchiaino di succo di limone.
Quando l'impasto sarà ben amalgamato, lo rivestiamo con
pellicola trasparente e lo utilizziamo il giorno seguente.



Se hai gradito questo articolo sulla ricetta del marzapane,
inserisci un commento a fondo pagina. Facci sapere cosa ne
pensi, se lo hai preparato, o semplicemente lascia un saluto.