KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Confitería de mazapán de naranja

Tiempo de preparación: 1 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

380 g Almendras crudas peladas
180 g Azúcar
1 ud. Naranjas naturales
Agua de pétalos de rosa o de azahar
1 ud. Cobertura de chocolate negro
Decoración de pastelería
Almendras para decorar
Cortador de galletas

Preparación

Pesar las almendras necesarias y molerlas muy finamente. Es mejor moler las almendras en pequeñas porciones, de lo contrario la pasta se aglutinará en la máquina.

Colocar las almendras molidas en un bol grande.

Pelar finamente sólo la capa superior de la naranja.

A continuación, moler el azúcar, añadiendo unos trozos de cáscara de naranja a cada porción de azúcar. Para el color y el aroma, puedes moler también algunos pétalos de rosa.

Mezclar bien el azúcar finamente molido con las almendras, luego añadir unos 10 ml de agua de rosas e inmediatamente amasar todo con cuidado hasta que se forme una masa suave y firme.

Dejar reposar la mezcla de mazapán en la nevera durante 24 horas.

Al día siguiente, extender la mezcla de mazapán en porciones entre 2 capas de film

transparente. La masa debe tener un grosor de 0,5 -1 cm, de lo contrario las figuras serán demasiado finas. Recortar con cualquier molde para hornear.

Formar algunas bolas con la mezcla, aplastarlas ligeramente y decorarlas con una almendra.

Derretir la cantidad necesaria de cobertura de chocolate.

Sumergir las figuras recortadas y los dulces de almendra en el chocolate líquido y decorar con adornos de repostería si se desea.

El mazapán se conserva durante 2 semanas en la nevera, pero debe guardarse de forma totalmente hermética para que no se seque.