KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Massepain à l'orange

Le massepain peut être fabriqué très rapidement à l'aide d'un robot ménager adapté et vous pouvez déterminer vous-même le goût.

Temps de préparation: 1 h. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour environ 500g de pâte d'amandes.

Ingrédients

380 g Amandes crues émondées
180 g Sucre
1 pièce Oranges naturelles
Eau de rose ou de fleur d'oranger
1 pièce Couverture de chocolat noir
Décor de pâtisserie
Amandes pour décorer
Emporte-pièces

Préparation

Pesez les amandes nécessaires et broyez-les très finement par portions. Il est préférable de moudre de petites portions, sinon la pâte d'amandes s'agglutinera dans la machine.

Mettez les amandes moulues dans un grand bol.

Peler finement la couche supérieure de l'orange.

Ensuite, broyez le sucre, en ajoutant quelques morceaux d'écorce d'orange à chaque portion de sucre. Pour la couleur et l'arôme, vous pouvez également broyer quelques pétales de rose.

Mélangez bien le sucre finement moulu avec les amandes, puis ajoutez environ 10ml d'eau de rose et pétrissez immédiatement le tout soigneusement jusqu'à ce qu'une masse ferme et lisse

soit formée. Laissez reposer le mélange de massepain au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le lendemain, étalez le mélange de massepain en portions entre 2 couches de film alimentaire. La pâte doit avoir une épaisseur de 0,5 à 1 cm, sinon les figures seront trop fines. Découpez avec des moules à pâtisserie.

Former une partie du mélange en boules, les aplatir légèrement et les décorer d'une amande. Faites fondre la quantité requise de revêtement en chocolat. Plongez les personnages découpés et la confiserie aux amandes dans le chocolat liquide et décorez-les éventuellement avec des décorations de cuisson.

Le massepain se conserve bien pendant 2 semaines au réfrigérateur, mais il doit être stocké de manière totalement hermétique afin qu'il ne se dessèche pas.

Si vous n'avez pas de machine électrique, râpez les amandes en pâte dans un mortier et râpez le zeste d'orange directement dans le sucre glace avec une râpe fine.