

# Pistacchi

## Ingredienti

- 125 g di pistacchi grezzi, non salati e arrotolati
- 30 g di polvere di mandorle
- 62 g di zucchero a velo
- 18 g di acqua
- 3 gocce di estratto di mandorle amaro
- 1 cucchiaio di olio di arachidi (o girasole)

## Preparazione

Il sapore del pistacchio non è molto pronunciato alla base e per esaltare il suo aroma, devi fare due cose: arrostito e aggiungere alcune gocce di mandorle amare. Quest'ultimo mette in valore il gusto del pistacchio, ma è importante non mettere troppo.

Di norma, tutti i frutti secchi devono essere arrostiti prima di essere utilizzati. Ciò aumenta significativamente il loro aroma.

1. Arrostiti i pistacchi: posizzarli su un piatto e lasciarli in forno per 15 minuti, a un calore rotante a 150 °.
2. In una casseruola, versare l'acqua, quindi lo zucchero. Aggiungere la sonda del termometro e far bollire lo sciroppo fino a raggiungere i 121 °.
3. Quando lo zucchero è 121 °, aggiungi i pistacchi contemporaneamente e mescola tutto:

Ecco i pistacchi arrostiti. Quando li aggiungono nello zucchero, i pistacchi faranno levigare, è normale.

4. Ora posiziona i pistacchi così coperti di zucchero con mandorle in polvere e mandorle amaro nel serbatoio robot con un coltello e mescola per alcuni minuti:

Ferma il robot e aggiungi il cucchiaio di olio (cercando bene lo vedrai nella foto):

5. Ora devi mescolare a lungo! Ci vogliono tra 5 e 10 minuti. Vedrai, dopo un po' il pistacchio si riscalda e rilascia il suo grasso, che darà una pasta leggermente liquida. Se vedi che il tuo robot soffre troppo, fermalo per alcuni momenti. Ma non confondere il riscaldamento del serbatoio con il riscaldamento del motore! È normale che il serbatoio sia caldo, sono i pistacchi che riscaldano. Il motore è al di sotto di esso e finché rimane freddo va tutto bene.

Metti la pasta di pistacchio in un barattolo di vetro ermetico e mantienila a temperatura ambiente.

E questo è tutto! Puoi ganaches, gelati, torte, creme! Il pistacchio è un gioiello, sono sicuro che sarai in grado di farne buon uso ...