

Παραδοσιακή Αμυγδαλόπαστα

Το προϊόν αποτελεί βάση για παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Προετοιμασία: η πάστα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Γενικές οδηγίες χρήσης.

(Ενδεικτικές, χρειάζεται να τις προσαρμόσετε στο δικό σας φούρνο όπου απαιτείται ψήσιμο. Οι αναλογίες σε υγρά προσαρμόζονται ανάλογα πόσο μαλακή ή σκληρή επιθυμείται την ζύμη και ανάλογα το παραγόμενο προϊόν)

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Εργολάβοι 	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 80-100 γρ Ασπράδι 20 γρ Αλμπουμίνη (προαιρετικό) Φιλέ Αμύγδαλο για γαρνίρισμα.	Προσθέτουμε το ασπράδι και την αλμπουμίνη στον κάδο του μίξερ με το φτερό, ανακατεύουμε 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Σταδιακά προσθέτουμε την αμυγδαλόπαστα και χτυπάμε στην μεσαία ταχύτητα για 10 λεπτά. Σε αυτό το σημείο αν θέλετε προσθέστε βανίλια ή εσσάνς πικραμύγδαλο. Κόβουμε σε ριζόχαρτο με κορνέ Νο 15 μακρόστενους εργολάβους και πασπαλίζουμε με φιλέ αμύγδαλο. Ψήνουμε στους 170°C για 18-22 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. Μόλις κρυώσουν, κολλάμε με μαρμελάδες βερίκοκο ή πορτοκάλι, ή κρέμα patisserie. Αποθηκεύουμε σε ψυγείο με υγρασία χωρίς κάλυψη για μια μέρα ή μέχρι να μαλακώσουν. Κατόπιν τυλίγουμε και βάζουμε κατάψυξη ή συντήρηση.	Tip: Κατά την καλοκαιρινή περίοδο με πολύ ζέστη ή αν η πάστα παραμένει πολύ ώρα στο κάδο ενδέχεται να «σφίξει». Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να προσθέσουμε λίγο ασπράδι και να αραιώσουμε πάλι ανάλογα με το τι θέλουμε να κόψουμε

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Ελληνικό Μακαρόν 	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 100 γρ Άχνη 90-110 γρ Ασπράδι 20 γρ Αλμπουμίνη (προαιρετικό) Φιλέ Αμύγδαλο ή Αμύγδαλο Λευκό ολόκληρο για γαρνίρισμα.	Προσθέτουμε την άχνη, το ασπράδι και την αλμπουμίνη στον κάδο του μίξερ με το φτερό, ανακατεύουμε 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Σταδιακά προσθέτουμε την αμυγδαλόπαστα και χτυπάμε στην μεσαία ταχύτητα για 10 λεπτά. Σε αυτό το σημείο αν θέλετε προσθέστε βανίλια ή εσάνς πικραμύγδαλ999ο. Κόβουμε σε ριζόχαρτο με κορνέ No 15 στρογγυλές ροζέτες και αν θέλουμε προσθέτουμε στα μισά κομμάτια 1 αμύγδαλο που θα μπει καπάκι όταν κολλήσουμε. Ψήνουμε στους 175°C για 17-20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. Μόλις κρυώσουν, κολλάμε με κρέμα ratisserie, ή κρέμα σεράνο ή σαντιγί ή βουτηρόκρεμα. Αποθηκεύουμε σε ψυγείο με υγρασία χωρίς κάλυψη για μια μέρα ή μέχρι να μαλακώσουν. Κατόπιν τυλίγουμε και βάζουμε κατάψυξη ή συντήρηση.	Tip: Κατά την καλοκαιρινή περίοδο με πολύ ζέστη ή αν η πάστα παραμείνει πολύ ώρα στο κάδο ενδέχεται να «σφίξει». Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να προσθέσουμε λίγο ασπράδι και να αραιώσουμε πάλι ανάλογα με το τι θέλουμε να κόψουμε

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Αμυγδαλωτό ψημένο 	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 60-80 γρ Ασπράδι 20 γρ Αλμπουμίνη (προαιρετικό) Αμύγδαλο Λευκό ολόκληρο για γαρνίρισμα.	Προσθέτουμε το ασπράδι και την αλμπουμίνη στον κάδο του μίξερ με το φτερό, ανακατεύουμε 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Σταδιακά προσθέτουμε την αμυγδαλόπαστα και χτυπάμε στην μεσαία ταχύτητα για 10 λεπτά. Σε αυτό το σημείο αν θέλετε προσθέστε βανίλια ή εσσάνς πικραμύγδαλο. Κόβουμε σε ριζόχαρτο με καθαρό κορνέ Νο 15-18 στο σχήμα που θέλουμε και γαρνίρουμε με 1 αμύγδαλο. Αφήνουμε 2 – 5 ώρες στη λαμαρίνα να στεγνώσουν. Ψήνουμε στους 170°C για 16-18 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. Αποθηκεύουμε σε ψυγείο με υγρασία χωρίς κάλυψη για μια μέρα ή μέχρι να μαλακώσουν. Κατόπιν τυλίγουμε και βάζουμε κατάψυξη ή συντήρηση.	Tip: Μετά το ψήσιμο και αφού κρυώσουν αποθηκεύουμε σε ψυγείο συντήρηση με υψηλή υγρασία για 24 ώρες πριν σερβίρουμε. 

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Αμυγδαλωτό «φιλέ» 	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 60-90 γρ Ασπράδι 20 γρ Αλμπουμίνη (προαιρετικό) Αμύγδαλο φιλέ για γαρνίρισμα.	Προσθέτουμε το ασπράδι και την αλμπουμίνη στον κάδο του μίξερ με το φτερό, ανακατεύουμε 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Σταδιακά προσθέτουμε την αμυγδαλόπαστα και χτυπάμε στην μεσαία ταχύτητα για 10 λεπτά. Σε αυτό το σημείο αν θέλετε προσθέστε βανίλια ή εσσάνς πικραμύγδαλο. Κάνουμε μπαλάκια 40-50 γρ και τα αφήνουμε σε δίσκο με το φιλέ. Καλύπτουμε με φιλέ και αραδιάζουμε σε λαμαρίνα με ριζόχαρτο και πατάμε να πάρουμε το σχήμα που θέλουμε. Ψήνουμε στους 170°C για 16-18 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. Αποθηκεύουμε σε ψυγείο με υγρασία χωρίς κάλυψη για μια μέρα ή μέχρι να μαλακώσουν. Κατόπιν τυλίγουμε και βάζουμε κατάψυξη ή συντήρηση.	Tip: Αν θέλουμε να κολλήσει καλά το αμύγδαλο, βουτάμε το μπαλάκι σε ασπράδι και μετά το καλύπτουμε με φιλέ.

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Σκαλτσούνι (Νηστίσιμο) 	Αμυγδαλόπαστα Γέμιση : 250 γρ καρύδια, 100 γρ κεράσι γλασσε ψιλοκομμένα, 10 γρ κύβους πορτοκαλιού, 150 γρ μαρμελάδα βερίκοκο για ψήσιμο, 50 γρ σταφίδα ξανθή, 7 γρ κανέλα. (ανακατεύουμε όλα τα υλικά καλά σε μια μπασίνα). Ανθόνερο Άχνη ζάχαρη	Ανοίγουμε μέρος της πάστας πάχους 0,5 CM με πλάστη και κόβουμε με στρογγυλό κουπάτ διαμέτρου 10 CM. Ραντίζουμε με ανθόνερο. Βάζουμε λίγη γέμιση στο ένα ημικύκλιο και ενώνουμε τις δυο πλευρές φτιάχνοντας ένα μισοφέγγαρο. Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα, και αφήνουμε να σταθούν και να τραβήξουν για 5 ώρες τουλάχιστον . Όσο περισσότερο μένουν τόσο καλύτερα διατηρούν το σχήμα τους. Ψήνουμε στους 160 °C για 15 λεπτά περίπου (ανάλογα τον φούρνο μας) ή μέχρι να κάνουν κρούστα. Αφήνουμε να κρυώσουν και τα ραντίζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε όλη την επιφάνειά τους με άχνη ζάχαρη. Τέλος πασπαλίζουμε με κανέλα στη μέση κάθε σκαλτσουνιού.	Tip: *Αν θέλουμε την πάστα πιο μαλακή την μαλακώνουμε με λίγο ανθόνερο. * Μπορούμε χωρίς να αχνίσουμε, να καλύψουμε τα σκαλτσούνια με κουβερτούρα υγείας για ένα ξεχωριστό νηστίσιμο κέρασμα.

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Αμυγδαλωτό Παραδοσιακό Νησιώτικο Άψητο (Νηστήσιμο) 	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 30 γρ γλυκόζη 20 γρ λικέρ - όποιο προτιμάτε 1 γρ Εσάνς - όποια προτιμάτε. Ανθόνερο Άχνη ζάχαρη • Αν προσθέσετε άχνη, προσαρμόστε την ποσότητα γλυκόζης και ποτού για το μαλάκωμα της πάστας	Βάζουμε την αμυγδαλόπαστα στον κάδο του μίξερ με το γάντζο. Προσθέτουμε την γλυκόζη, το λικέρ και την εσάνς και ανακατεύουμε στην αργή ταχύτητα μέχρι τα υλικά να ομογενοποιηθούν και να πάρουμε μια εύπλαστη πάστα. Κάνουμε μπαλάκια 25-35 γρ και τα αφήνουμε σε δίσκο να τραβήξουν για μερικές ώρες. Ραντίζουμε με ανθόνερο και καλύπτουμε με ζάχαρη άχνη.	Tip: Προτεινόμενα λικέρ: μαρσασκίνο, κουαντρό, Triple sec, ρούμι. Εσάνς: πικραμύγδαλο, μαστίχα, πορτοκάλι, λεμόνι.

ΠΡΟΙΟΝ	ΥΛΙΚΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	
Σοκολατάκια με Marzipan Πολυτελείας.  	1.000 γρ. αμυγδαλόπαστα 70 γρ γλυκόζη 70 γρ λικέρ - όποιο προτιμάτε 1 γρ Εσάνς - όποια προτιμάτε. Πορτοκάλι γλασέ Αγριοκέρασο γλασέ Κεράσι γλασέ Σοκολάτα κουβερτούρα.	Βάζουμε την αμυγδαλόπαστα στον κάδο του μίξερ με το γάντζο Προσθέτουμε την γλυκόζη, το λικέρ και την εσάνς και ανακατεύουμε στην αργή ταχύτητα μέχρι τα υλικά να ομογενοποιηθούν και να πάρουμε μια εύπλαστη πάστα. Απλώνουμε λίγη ζάχαρη άχνη στο πάγκο εργασίας. Ανοίγουμε μέρος της πάστας πάχους 1,0 cm με πλάστη και κόβουμε με στρογγυλό κουπάτ διαμέτρου της επιλογής μας. Βάζουμε το γλασέ επιλογής μας σε στρογγυλό ή μισοφέγγαρο σχήμα. Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και αφήνουμε μερικές ώρες να σταθούν και να στεγνώσουν. Στη συνέχεια καλύπτουμε με σοκολάτα.	