

Pâte d'amande maison



Ingrédients pour environ 400 g de pâte obtenue

- 190 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre glace
- 80 g de sucre semoule
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère (de Martinique)

Avec le Cook'in® ou un blender, mixer le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande jusqu'à l'obtention d'une poudre fine par petites pulsions TURBO.

Cook'in® : Ajouter le blanc d'œuf et l'extrait d'amande, mélanger quelques secondes/vit 5 maxi, jusqu'à obtention d'une pâte ferme.



Retourner le bol sur la Silpat® ou Roul'pat® et malaxer la pâte pour tout rassembler. Diviser en part correspondant à vos besoins, colorer avec un colorant poudre ou gel et malaxer un moment, la teinte vient au fur et à mesure. Il se peut que de l'huile se forme mais ce n'est pas grave. (Essuyer avec du papier absorbant).

Façonner votre pâte d'amande selon vos besoins.

Avec les fêtes de fin d'année qui approchent, on peut réaliser des fruits déguisés maison ou des petits sujets tout en pâte d'amande.

Conserver la pâte d'amande au réfrigérateur dans du film alimentaire, la sortir 15 min avant si vous devez la travailler ou la déguster.

Si vous n'avez pas de Cook'in ou blender, malaxer à la main tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte de consistance homogène et ferme.