

Marzapane

Mandorle sgusciate	Kg 1,250 (dopo averle pelate)
Zucchero	Kg 2,250
Glucosio	Kg 0,250
Acqua	lt 0,700

Passare le mandorle alla raffinatrice, sino a renderle una pasta morbida (N.B.: fare attenzione che non produca olio).

Cuocere lo zucchero ed il glucosio con l'acqua in una pentola, per il tempo necessario a giungere alla densità di 40 Be. (vedi densimetro) che in pratica coincide al residuo acquoso del 12% dell'intera massa.

Versare lo zucchero così trasformato in sciroppo, aggiungervi le mandorle in pasta ed amalgamare il tutto, prima sul piano di lavoro, poi quando sarà fredda con la raffinatrice, sino ad ottenere una massa completamente omogenea.

Avremo ottenuto una pasta di marzapane da utilizzare in tutta la serie di lavorazioni successive, p. e.