



PATE D'AMANDES MAISON RECETTE VALRHONA



40g de miel, 20g de sirop de glucose, 90g d'eau, 180g de sucre semoule, 375g d'amandes entières blanchies.

Portez à ébullition dans une casserole le miel, le glucose, l'eau et le sucre. Mixez les amandes dans le bol d'un robot style Magimix et ajoutez le sirop bouillant, pour obtenir une pâte. Débarrassez sur une feuille plastique ou sur du papier sulfurisé et continuez à mélanger à la main pour obtenir une pâte homogène. Conservez dans une boîte hermétique au frais à 4°.

Remarques importantes : Votre robot doit être puissant, autrement procédez par petites quantités. Il est préférable de mixer la pâte jusqu'à ce que la température de la masse atteigne 85°. Cette pâte se conserve 2 mois au réfrigérateur. Vous pouvez aussi la portionner et la congeler.

