

# Pistachos

## Ingredientes

- 125 g de pistachos crudos, no salados, y enrollados
- 30 g de polvo de almendras
- 62 g de azúcar en polvo
- 18 g de agua
- 3 gotas de extracto de almendras amargas
- 1 cucharada de aceite de maní (o girasol)

## Preparación

El sabor del pistacho no es muy pronunciado en la base, y para exaltar su aroma, debe hacer dos cosas: asarlo y agregar unas gotas de almendras amargas. Este último pone el sabor del pistacho en valor, pero es importante no poner demasiado.

Como regla general, todas las frutas secas deben asarse antes de ser utilizadas. Esto aumenta significativamente su aroma.

1. Asa los pistachos: colóquelos en un plato y déjalos en el horno durante 15 minutos, a 150 ° de fuego giratorio.
2. En una cacerola, vierta el agua, luego el azúcar. Agregue la sonda del termómetro y hierva el jarabe hasta que alcancen 121 °.
3. Cuando el azúcar sea de 121 °, agregue los pistachos a la vez y revuelva todo:

Aquí están los pistachos asados. Al agregarlos en el azúcar, los pistachos liarán, es normal.

4. Ahora coloque los pistachos así cubiertos con azúcar con almendra en polvo y almendra amarga en el tanque robot con un cuchillo, y mezcle durante unos minutos:

Detén el robot y agregue la cucharada de aceite (buscando bien, lo verá en la foto):

5. ¡Ahora tienes que mezclar por mucho tiempo! Se necesitan entre 5 y 10 minutos. Verá, después de un tiempo, el pistacho se calienta y libera su grasa, lo que le dará una excelente pasta ligeramente líquida. Si ve que su robot sufre demasiado, deténgalo por unos momentos. ¡Pero no confunda la calefacción del tanque con el calentamiento del motor! Es normal que el tanque esté caliente, son los pistachos los que se calientan. El motor está debajo de él, y mientras permanezca frío, todo está bien.

Coloque la pasta de pistacho en un frasco de vidrio hermético y manténgala a temperatura ambiente.

¡Y eso es todo! ¡Puedes ganaches, helados, pasteles, cremas! El pistacho es una joya, estoy seguro de que podrás hacerte un buen uso ...