

Amaretti



Italská kuchyně
pro Čechy a Slováky

Ingredience **pro 15 osob**

Mandlová hmota (150 ks amaretti)

70 gr	Armelline neloupané (hořká jádra meruňek)
--------------	---

30 gr	Mandle neloupané
--------------	------------------

200 gr	Cukr krupice
---------------	--------------

60 gr Bílky

1/2 ks Vanilkový lusk Bourbon

Bílkový sníh

130 gr Cukr krupice

35 gr Bílky

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

45
min

42
min

12
hod

Cena



1.

MANDLOVÁ HMOTA 70 g armelline 30 g mandlí

Armelline (vlevo) a mandle (vpravo)...



2.

200 g krupicového cukru

Mandle, armelline a cukr vložíme do mixéru a vše rozmixujeme, dokud nezískáme jemný písek. Mixujeme vždy krátce a po intervalech, aby se mandle příliš nezahřály a nepustily olej. Ideální alternativa je namlít mandle na mlýnku na ořechy...



3.

Získanou směs přesejeme přes jemné sítko, zabráníme tomu, že nám kusy mandlí budou ucpávat nástavec při formování sušenek...



4.

60 g bílků (cirka 2 vejce M)

Bílky přesně navážíme; pomůžeme si prsty...



5.

1/2 ks vanilkového lusku (pouze semínka) (pár kapek aroma podle chuti)

Přesátou směs vrátíme zpět do mixéru, přidáme semínka vanilky, bílky, (*a eventuálně mandlové aroma*) a krátce a po intervalech mixujeme, dokud ne získáme hustou hmotu. Překryjeme potravinářskou fólií a necháme odpočinout v lednici 10-12 hodin (bílky na sníh necháme již při pokojové teplotě)...

6.

BÍLKOVÝ SNÍH 35 g bílků pokojové teploty (cirka 1 vejce L) 130 g krupicového cukru

Po 12 hodinách: zapneme statickou troubu na 160 °C. Do menší misky vložíme bílky pokojové teploty, třetinu cukru a začneme šlehat...

7.

Zbylé dvě třetiny cukru přidáme postupně během šlehání, které bude trvat minimálně 10 minut...



Získáme hustou a lesklou bílkovou hmotu...



Ztuhlou mandlovou směs vyndáme z lednice a lžící ji krátce propracujeme, aby malinko povolila...



Přidáme třetinu našlehaných bílků a energicky propracujeme, aby těsto bylo poddajnější...



Přidáme další třetinu a už jemným pohybem vmícháme do směsi. Poslední třetinu přimícháme jemně, pohybem zespod nahoru, a čas nezbytně nutný, aby byla směs jednotvárná. Čím více budeme směs pracovat, tím více bude řádnout, čemuž chceme zabránit...



12.

Připravíme si cukrářský sáček s kulatým nástavcem o průměru 6 mm. Sáček zastrčíme do nástavce, aby nám těsto během plnění neteklo ven...



13.

Sáček uchopíme a kraje ohneme přes ruku: tím zabráníme, že si zašpiníme sáček a ruce. Sáček naplníme zhruba polovinou směsí, zbytek dáme do lednice...



Malým krouživým pohybem vytvoříme malé skořápky menší než mandle: pokud má těsto správnou konzistenci, skořápky se mírně rozjedou a zahladí svůj povrch (nyní budou velké jako mandle). Mezi jednotlivými kusy dodržujeme alespoň 3 cm odstup...



Před samotným pečením pokropíme skořápky studenou vodou...



Pečeme 13-14 minut na 160 °C...



Amaretti získají jemné oříškové zabarvení. Skořápky necháme kompletně vychladnout a poté je jemně odlepíme od papíru...



Správně upečené amaretti budou křupavé a vrásčité na povrchu, suché a duté uvnitř. Amaretti uskladníme na suchém místě, nejlépe v plechovce na sušenky. Dobře uskladněné amaretti zůstanou křupavé i 30 dní.