

Pâtes d'amandes

Des amandes blanchies, humides et finement broyées sont cuites avec du sucre. Cette masse est stérilisée et homogénéisée et sa teneur en eau est réduite par évaporation. Puis la pâte est refroidie, placée dans des feuilles spéciales pour la conservation et emballée dans des cartons.



Pâtes d'amandes brutes:

La pâte d'amandes brute finale peut contenir au maximum 17 % d'eau et 35 % de sucre. Elle n'est composée que d'amandes et de sucre.

En mélangeant du sucre en poudre avec de la pâte d'amandes brute on obtient de la pâte d'amandes pour modeler. A une certaine quantité de pâte d'amandes brute correspond la même quantité de sucre en poudre. On peut encore ajouter jusqu'à 3,5 % de sirop de glucose et 5 % de sirop de sorbitol ; ces derniers sont à comptabiliser dans l'addition de sucre. Pour obtenir un produit de qualité il est conseillé de ne pas ajouter plus de 0,5 kg de sucre en poudre à 1 kg de pâte d'amandes brute. Pour toutes les pâtes d'amandes portant le label de qualité, l'Union Allemande des Pâtisseries a limité l'addition de sucre à 250 g pour 1 kg de pâte d'amandes brute.

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, sec,
humidité relative de l'air: 60 % au maximum



*Pâte d'amandes brute
des amandes
Méditerranée*

MO	Pâte d'amandes brute O 65 % amandes 35 % sucre	Pâte d'amandes brute au goût très fin, faite des amandes douces Méditerranée très aromatisées.
MOcal	Pâte d'amandes brute 65 % amandes calif. 35 % sucre	Pâte d'amandes brute au goût très fin, faite des amandes douces Californien très aromatisées.
MI	Marzipanrohmasse I 65 % amandes 35 % sucre	Contient des amandes amères qui lui donnent une saveur plus accentuée.
MOO	Pâte d'amandes brute OO 65 % amandes 35 % sucre	Pâte d'amandes particulièrement fine. Les amandes et le processus de fabrication font l'objet d'une sélection sévère.



Pâtes d'amandes supérieures

pour modeler:

SMM	Pâte d'amandes supérieure 52 % amandes 48 % sucre	Correspond au label de qualité de l'Union Allemande des Pâtissiers. Proportions de mélange : 250 g de sucre pour 1 kg de pâte brute.
EMM	Pâte d'amandes supérieure 45,5 % amandes 54,5 % sucre	Teneur en sucre un peu plus élevée que SMM. Cette pâte correspond aux conditions exigés pour les pâtes d'amandes supérieures et est conforme aux prescriptions pour les confiseries en sucre.

Pâtes d'amandes

pour modeler:

AMM	Pâte d'amandes 43 % amandes 57 % sucre	Pâte d'amandes avec les proportions de mélange de 500 g sucre pour 1 kg de pâte brute.
CMM	Pâte d'amandes 33 % amandes 67 % sucre	Pâte d'amandes très bon marché, idéale pour modeler. Malgré une addition maximale de sucre son goût est prononcé.