DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema spalmabile al pistacchio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **crema spalmabile al pistacchio** è il vero "oro verde" della pasticceria casalinga, una tentazione vellutata e avvolgente che non teme confronti con i vasetti acquistati nei negozi specializzati. Questa preparazione unisce l'intensità aromatica dei pistacchi tostati alla dolcezza carezzevole del cioccolato bianco e del burro, creando un'emulsione densa, cremosa e lucidissima pronta a sciogliersi a contatto con una fetta di pane caldo.

Se hai amato la versatilità del nostro preparato cioccolata calda bianca e pistacchio o la texture avvolgente del burro di mandorle e cioccolato bianco, questa delizia diventerà immediatamente il tuo punto fermo per la colazione. È straordinaria se

spalmata su un soffice plumcake yogurt e arance , perfetta per accompagnare una coppa di tiramisù alla frutta o per arricchire una nuvola di crema al mascarpone. Preparare la crema spalmabile al pistacchio è semplicissimo: bastano pochi ingredienti selezionati, un bagnomaria dolce e un mixer per ottenere una consistenza da pasticceria raffinata, ideale anche da confezionare in graziosi vasetti regalo.

Ingredienti per la crema spalmabile al pistacchio

PISTACCHI SGUSCIATI non salati - 200 gr

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

BURRO 30 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

LATTE INTERO 50 ml

SALE 1 pizzico

Preparazione della crema spalmabile al pistacchio

1. Tuffa i pistacchi sgusciati in un pentolino con acqua bollente per circa 2 minuti. Scolali, adagiali su un canovaccio pulito e strofinali energicamente per rimuovere la pellicina esterna. Disponi i pistacchi spellati su una teglia e tostali in forno statico preriscaldato a 150 °C per circa 5 minuti (oppure in padella a fuoco basso), facendo attenzione a non bruciarli. Lasciali raffreddare completamente.

2. Trasferisci i pistacchi tostati nel mixer e azionalo a impulsi. Continua a frullare facendo brevi pause per non surriscaldare le lame: vedrai i pistacchi trasformarsi prima in granella, poi in farina e infine rilasciare i loro oli fino a diventare una crema fluida e omogenea. Spezzetta il cioccolato bianco e scioglilo a bagnomaria in una ciotola termoresistente posizionata sopra un pentolino con acqua in leggero bollore, oppure nel microonde a bassa potenza azionandolo a intervalli di 20 secondi.

3. In un pentolino a parte, scalda leggermente il latte insieme al burro finché quest'ultimo non si sarà completamente fuso, senza però far bollire il liquido. Aggiungi il cioccolato bianco fuso, la miscela di latte e burro, lo zucchero a velo e un pizzico di sale all'interno del mixer insieme alla pasta di pistacchio.

4 Aziona nuovamente il mixer per un paio di minuti a velocità media finché non otterrai una crema vellutata, liscia e perfettamente amalgamata. Versa la crema spalmabile al pistacchio nel vasetto di vetro sterilizzato, lascia raffreddare a temperatura ambiente e poi riponila in frigorifero per farla addensare fino alla perfetta consistenza spalmabile.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; verifica semplicemente che il cioccolato bianco utilizzato riporti la certificazione gluten-free in etichetta.
Versione senza lattosio: sostituisci il cioccolato bianco classico con un cioccolato bianco vegetale o delattosato e usa burro chiarificato o margarina vegetale non idrogenata di alta qualità.
Versione light: prepara una crema al 100% di pistacchi puri frullati a lungo fino a ottenere una pasta fluida, addolcita unicamente con un cucchiaio di sciroppo d'agave, senza cioccolato né burro aggiunto.
L'idea vegetariana/vegana: scegli cioccolato bianco a base di latte di riso o mandorla e usa olio di cocco deodorato al posto del burro vaccino.
L'idea WOW: aggiungi un pizzico di fior di sale Maldon o un cucchiaio di granella di pistacchi tostati a fine lavorazione: il contrasto "crunchy" e leggermente sapido renderà la crema un prodotto gourmet irresistibile.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: per un colore verde smeraldo naturale e senza retrogusto amarognolo, usa pistacchi al naturale non salati; sbollentali per 60 secondi in acqua bollente e strofinali dentro un canovaccio per rimuovere la pellicina viola prima di frullarli finemente.
Lo sfizio in più: aggiungi due gocce di estratto di mandorla amara o i semi di un quarto di bacca di vaniglia: esalteranno l'aroma del pistacchio rendendo il profumo della crema identico a quello dei migliori laboratori artigianali siciliani.
L'idea per i bambini: farcisci con questa crema dei piccoli croissant, crêpes calde o biscotti secchi per una merenda pomeridiana sana, priva di conservanti o oli di palma.
Idea antispreco: quando il vasetto di crema è quasi terminato e non riesci più a raccoglierla con il cucchiaio, versa all'interno una tazza di latte caldo, chiudi con il coperchio e agita energicamente: otterrai un cappuccino al pistacchio vellutato e golosissimo senza sprecare una sola goccia.

Conservazione

La crema spalmabile al pistacchio si conserva a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, dentro un barattolo di vetro ben pulito, per circa 10-15 giorni. Se riposta in frigorifero

può durare fino a un mese; in questo caso tenderà a rassodarsi per effetto del burro di cacao: ti basterà tenerla a temperatura ambiente per 10 minuti o scaldarla brevemente a bagnomaria prima di spalmarla.