Crema di pistacchio dolce o pura: quando usare l'una e quando l'altra

La crema di pistacchio è un ingrediente versatile che può trasformare un dolce semplice in un'esperienza di gusto intensa. Ma non tutte le creme di pistacchio sono uguali, e la scelta tra una versione dolce e una pura (o non zuccherata) può fare la differenza nel risultato finale. In questo articolo esploriamo le caratteristiche di ciascuna varietà e le situazioni in cui conviene utilizzarle, per aiutarti a ottenere il massimo dal tuo pistacchio.

Cos'è la crema di pistacchio pura?

La crema di pistacchio pura, spesso chiamata anche pasta di pistacchio, è ottenuta dalla macinazione delle migliori granelle di pistacchio, generalmente provenienti da Bronte, in Sicilia. Il processo prevede la tostatura e la macinazione dei frutti fino a ottenere una pasta densa e oleosa, senza aggiunta di zuccheri, grassi o conservanti. Il suo sapore è intenso, leggermente amaro e terroso, con un retrogusto che ricorda la frutta secca tostata. Questa crema è ideale per chi cerca un gusto autentico e per preparazioni in cui il pistacchio deve essere il protagonista assoluto, come nei primi piatti, nei risotti, o nelle farciture di carni e formaggi.

Cos'è la crema di pistacchio dolce?

La crema di pistacchio dolce, invece, è una preparazione più complessa che parte dalla crema pura o dalla granella di pistacchio, alla quale vengono aggiunti zucchero, burro o olio, e talvolta latte o panna. Il risultato è una crema più morbida, spalmabile e dal sapore più dolce e delicato. Questo tipo di crema è perfetto per la pasticceria, per farcire torte, bignè, cannoli, e per preparare dolci al cucchiaio come tiramisù e semifreddi. La crema dolce si sposa bene con ingredienti come cioccolato bianco, vaniglia, frutti di bosco e agrumi canditi.

È importante sottolineare che la crema di pistacchio dolce può variare notevolmente in termini di dolcezza e consistenza a seconda della ricetta. Alcune versioni contengono più zucchero e burro, altre meno, e alcune includono anche aromi come la vaniglia o il limone. Per questo motivo, quando si sceglie una crema dolce, è bene leggere l'etichetta o, se la si prepara in casa, dosare gli ingredienti con cura per ottenere il risultato desiderato.

Quando usare la crema di pistacchio pura

La crema di pistacchio pura è la scelta migliore quando si vuole esaltare il sapore autentico del pistacchio senza che altri sapori lo coprano. Ecco alcuni esempi di utilizzo:

- **Primi piatti salati:** Un cucchiaio di crema pura mantecata nel risotto o nella pasta all'uovo dona un sapore intenso e una bella colorazione verde. Funziona bene anche nei ripieni di ravioli e gnocchi.
- **Salse e condimenti:** Emulsionata con olio extravergine d'oliva, aceto o succo di limone, la crema pura diventa un condimento per carni, pesci e verdure grigliate.
- **Formaggi e antipasti:** Spalmata su crostini o abbinata a formaggi stagionati, la crema pura crea un contrasto sapido e aromatico molto apprezzato.
- **Dolci non zuccherati:** In ricette di biscotti o dolci in cui lo zucchero è ridotto o assente, la crema pura può essere usata come ingrediente per dare corpo e sapore, senza aggiungere dolcezza.

Quando usare la crema di pistacchio dolce

La crema di pistacchio dolce è la regina della pasticceria e delle preparazioni dolciarie. Ecco i suoi impieghi principali:

- **Farcitura di torte e pasticcini:** Ideale per strati di pan di Spagna, bignè, cannoli, e per creare decori con la sac à poche.
- **Dolci al cucchiaio:** Perfetta per tiramisù, semifreddi, mousse, budini e coppe gelato. La sua consistenza cremosa si sposa bene con la morbidezza di questi dessert.
- **Crema per spalmare:** Su fette biscottate, pancake, waffle o crêpes, la crema dolce è una colazione o una merenda golosa.
- **Gelati e sorbetti:** Unita a una base di gelato alla vaniglia o al latte, la crema dolce dona un gusto ricco e una texture vellutata.

Un'ottima idea per utilizzare la crema di pistacchio dolce è la preparazione di biscotti con crema di pistacchio, dove la crema viene incorporata nell'impasto o usata come farcitura. Questi biscotti sono perfetti per la colazione o per una merenda speciale, e possono essere arricchiti con gocce di cioccolato o frutta secca.

Come scegliere la crema giusta per la tua ricetta

La scelta tra crema di pistacchio dolce e pura dipende principalmente dal tipo di ricetta che intendi preparare. Se il tuo piatto è salato o se vuoi che il pistacchio sia il sapore dominante senza aggiunte, opta per la crema pura. Se invece stai preparando un dolce e desideri una consistenza morbida e un sapore più dolce e accessibile, la crema dolce è la scelta giusta.

Un altro fattore da considerare è la dolcezza complessiva del piatto. Se stai già usando zucchero, miele o altri dolcificanti, l'aggiunta di una crema dolce potrebbe rendere il risultato troppo stucchevole. In questo caso, la crema pura può bilanciare meglio i sapori. Al contrario,

se il tuo dolce è poco zuccherato, la crema dolce può aiutare a raggiungere il giusto livello di dolcezza senza dover aggiungere altri ingredienti.

Infine, non dimenticare che puoi sempre personalizzare la crema di pistacchio dolce a casa, partendo dalla crema pura e aggiungendo zucchero a velo, burro fuso o panna secondo il tuo gusto. In questo modo hai il controllo completo sulla dolcezza e sulla consistenza, e puoi adattare la crema alle tue esigenze specifiche.

Un'altra applicazione interessante è quella di utilizzare la **biscotti con crema di pistacchio** come base per dolci più complessi, come tiramisù o trifle, sbriciolando i biscotti e alternandoli a strati di crema e frutta. La versatilità della crema di pistacchio, sia dolce che pura, la rende un ingrediente imprescindibile nella cucina di chi ama i sapori decisi e autentici della Sicilia.

In conclusione, non esiste una crema migliore in assoluto: tutto dipende dal piatto che vuoi realizzare e dal risultato che desideri ottenere. Sperimenta con entrambe le versioni e scopri quale si adatta meglio alle tue ricette preferite. Con un po' di pratica, imparerai a dosare e abbinare la crema di pistacchio per esaltare ogni preparazione, dal primo piatto al dessert.