

Pasta di zucchero

Scritto da Cristina Bruno
Giovedì 17 Maggio 2012 09:27 -

Pasta di zucchero fatta in casa

La pasta di zucchero è una semplice soluzione per decorare da soli le torte fatte in casa. La preparazione è veloce e non richiede particolare attenzione.



Dosi per la copertura di una torta di 26/28 cm di diametro: 500 gr di zucchero a velo, 60 gr di miele, 50 gr d'acqua, 8 gr di gelatina in fogli.

Reidratare la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti. Nel frattempo in un pentolino riscaldare l'acqua con il miele e mettere in una terrina lo zucchero a velo. Reidratata la gelatina, strizzarla e aggiungerla allo sciroppo di acqua e miele. Riscaldare il tutto senza farlo bollire e quindi versarlo lentamente sullo zucchero a velo mescolando con cura. Impastare il composto fino ad ottenere una pasta della consistenza modellabile della plastilina. Le dosi sono indicative ed è sempre bene sperimentare fino a trovare la perfetta combinazione. La pasta, se non utilizzata subito, va avvolta in carta frigo o comunque messa al riparo dall'aria. La pasta può essere stesa per coprire le torte, utilizzando il mattarello.



Pasta di zucchero

Scritto da Cristina Bruno
Giovedì 17 Maggio 2012 09:27 -

Possiamo naturalmente sfruttarla per creare decorazioni utilizzando le forme per i biscotti oppure realizzare statuine e decorazioni elaborate.



In quest'ultimo caso oltre all'abilità culinaria e necessaria una abilità scultorea che la sottoscritta non ha. Aggiungendo poche gocce di colorante alimentare la pasta può assumere il colore desiderato e rendere le decorazioni ancora più spettacolari.