Ricetta: **Pasta di zucchero**

Author: WWW.MISYA.INFO

La pasta di zucchero (pdz) è una pasta fatta con zucchero a velo, acqua, gelatina e glucosio, la pasta di zucchero è di colore bianco e puo? essere colorata con i coloranti alimentari e lavorata a mò di plastilina per creare coperture e decori di torte e dolcetti. Era da tempo che volevo provare a fare la pdz ma mi sono sempre trattenuta poichè era necessario l'uso del glucosio e ho immaginato che molte di voi avrebbero avuto problemi a reperirlo. Così mi sono messa alla ricerca di una ricetta di pasta di zucchero senza glucosio e ho trovato questa nella quale viene messo in sostituzione il miele. Facile e veloce da preparare, è un'ottima alternativa al marshmallows fondant nella quale mi ero cimentata qualche tempo fa.

Ingredienti per coprire una torta da 24 cm:
30 ml di acqua
4 gr di gelatina
50 gr di miele
450 gr di zucchero a velo
coloranti alimentari

Tempo di preparazione: 30 min
Procedimento per preparare la pasta di zucchero

Far ammorbidire la gelatina nell'acqua

Una volta ammorbidita, versare tutto in un pentolino aggiungendo il miele.

Fate sciogliere completamente quindi versare il liquido dentro un robot da cucina in cui avrete messo lo zucchero a velo.

Lavorate la pasta di zucchero fin quando il composto diventa una palla. vedrete che inizialmente si iniziano a formare delle palline separate fin poi a raggrupparsi tutto su un lato.

Togliete la pdz dal robot e lavorarlo ancora un po' con le mani su una spianatoia cosparsa di zucchero a velo.

Impastarlo fino a che il panetto non diventi bello liscio.

La pdz deve risultare malleabile

Se volete colorare la pdz, dividetela in panetti e aggiungete in ognuno qualche goccia di colorante in pasta o liquido, quindi lavorare con i guanti monouso fino a far assorbire completamente il colore.

Ed ecco i panetti di pasta di zucchero che ho realizzato oggi pronti per essere utilizzati non appena mi verrà l'ispirazione ;)

N.B. I panetti si conservano fuori dal frigo anche per qualche mese basta che siano chiusi nei sacchetti alimentari e poi messi in un contenitore ermetico All'occorrenza, riprendere la pdz e riscaldarla qualche secondo al microonde o in forno qualche minuto e aggiungengere, se necessario, un pò d'acqua per ammorbidirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO