

PASTA DI ZUCCHERO

Preparazione



La pasta di zucchero (*fondant*) è una pasta modellabile, dalla consistenza simile alla plastilina, ottenuta con zucchero a velo, glucosio, colla di pesce e acqua.

La pasta di zucchero viene utilizzata in cucina per decorare torte e dolcetti come ad esempio i famosissimi cupcake.

Al naturale si presenta come una pasta elastica dal colore bianco lucido, ma può essere anche colorata con coloranti alimentari in gel o in pasta: è sufficiente aggiungere alla pasta di zucchero poco colorante alla volta, sempre impastando, finché non si sarà raggiunta la tonalità desiderata.

In commercio esistono utensili appositi per lavorare la pasta di zucchero e formine per creare vari tipi di fiori, farfalle, cuoricini. Lavorare la pasta di zucchero è un'operazione che richiede molta pazienza e dedizione ma sicuramente sarete soddisfatti delle vostre bellissime creazioni!

Ingredienti

Miele o glucosio 50 gr Acqua 30 gr

Colla di pesce 5 gr

Coloranti alimentari in gel o in pasta q.b.

Zucchero a velo 500 gr Glicerina 10 gr

Per preparare la pasta di zucchero, iniziate mettendo la colla di pesce in ammollo in acqua molto fredda per farla ammorbidire (1). Scaldate il glucosio in un pentolino a fondo spesso insieme all'acqua, senza però portarlo a bollore. Strizzate quindi la colla di pesce e aggiungetela allo sciroppo con il glucosio. Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola (2) e aggiungetevi il glucosio (3) e la glicerina e impastate quindi fino ad assorbire completamente lo zucchero a velo.



Trasferite il composto su di una spianatoia spolverizzata con zucchero a velo e continuate a lavorare il composto fino a che sarà liscio ed omogeneo (4) e non si appiccicherà più alle mani. Se desiderate ottenere una pasta di zucchero colorata, dividetela in panetti (5) e aggiungete il colorante desiderato (meglio se in gel o in pasta) (6).



Continuate a lavorare energicamente il panetto fino a che il colorante si sarà assorbito e il colore sarà uniforme e se desiderate un colore più intenso non dovete fare altro che aggiungere altro colorante poco alla volta. Infine avvolgete la pasta di zucchero con della pellicola trasparente e conservatela in un luogo fresco e asciutto fino al momento di utilizzarla!

Conservazione:

Conservate la pasta di zucchero chiusa ermeticamente con la pellicola e riposta in una scatola di latta, per 2-3 giorni al massimo.

Consiglio:

La glicerina serve per rendere la pasta di zucchero più modellabile; se non riuscite a reperirla, potete ometterla.