

Pasta di zucchero

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **195Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 40 g di acqua
- 5 g di gelatina alimentare in fogli
- 450 g di zucchero a velo
- 50 g di glucosio liquido alimentare
- Amido di mais per lavorare la pasta

PREPARAZIONE

- Dosare l'acqua in un pentolino e mettervi i fogli di gelatina, da lasciare ammorbidire per 10 minuti.
- Nel frattempo setacciare lo zucchero a velo direttamente nel contenitore del robot da cucina. Se le avete, usate di preferenza le lame di plastica.
- Quando la gelatina si è ammorbidita portare il pentolino sul fuoco a fiamma bassissima ed aggiungere il glucosio. Mescolare con un cucchiaino di legno finchè il composto non diventa completamente liquido. Mi raccomando, sempre a fuoco bassissimo. Il composto non deve assolutamente bollire.
- Versare il contenuto del pentolino dentro il contenitore del robot ed azionare l'apparecchio a bassa velocità. Piano piano lo zucchero tenderà ad addensarsi tutto da un lato e si formerà una palla.
- Formatasi la palla portarla sulla spianatoia coperta da un foglio di carta da forno spolverizzata con amido di mais setacciato, che servirà per lavorare la pasta di zucchero, così come si fa con la farina per la pasta all'uovo.
- La consistenza della pasta deve essere piuttosto morbida. Se non lo fosse è possibile ammorbidirla unendo altra acqua e lavorandola.
- Se non si lavora immediatamente la pasta da zucchero avvolgerla molto accuratamente nella pellicola trasparente e riporla in una scatola di latta.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La pasta di zucchero viene in genere utilizzata per rivestire le torte e per creare fantasiose decorazioni, come nastri, fiocchi, fiori e quant'altro ci suggerisca la nostra fantasia. La sua lavorazione è semplice, ma richiede molta manualità.

E' importante tenere sempre avvolti in una pellicola trasparente i pezzi di impasto che non si stanno lavorando perchè a contatto con l'aria la pasta di zucchero tende a seccarsi molto velocemente.

Per colorare l'impasto è sufficiente aggiungere del colorante alimentare ed impastare fino ad aver amalgamato bene il colore. Personalmente trovo molto più comodi i coloranti in gel rispetto a quelli liquidi: hanno una resa cromatica migliore ed il colore risulta più omogeneo.

Con le dosi indicate si preparano circa 500 grammi di pasta di zucchero.

