Scritto da Francesca Tuzzolino
Lunedì 20 Settembre 2010 16:00

Lezione 1

In questo nuovo incontro, dopo averla, in precedenza, tanto nominata, vi spiegherò come si prepara la pasta di zucchero. Se fate una ricerca sul web, vi capiterà di trovare ricette più o meno simili, io vi dirò come la realizzo per le mie torte, chiaramente non ho la presunzione di dire che è migliore delle altre, ma a parer mio, in questo modo, ottengo una pasta che è perfetta per i miei lavori. La ricetta è frutto di diverse prove che ho fatto nel tempo e ripeto non ha valore assoluto !

Ecco la ricetta:

450g di zucchero a velo (zav)

30g acqua

6g colla di pesce

50g glucosio

7/10g burro

Mettere lo zav in un robot da cucina, versare l'acqua in un pentolino e aggiungere la colla di pesce (tagliata) e il burro e aspettare finchè la gelatina non si sarà ammorbidita. A questo punto porre sul fuoco a fiamma bassissima finchè non si scioglie il tutto, i liquidi non devono mai arrivare a bollore altrimenti bisogna buttare via e ripetere l'operazione, quindi si aggiunge il glucosio e si mette nuovamente sul fuoco per qualche secondo, fino a completo scioglimento. Infine accendere il robot facendolo andare a una velocità piuttosto alta quindi versare il liquido, a filo dall'alto, con le lame sempre in movimento, in pochi secondi si formerà un impasto che assumerà la consistenza di una palla. Estrarre dal robot e versare sul tavolo spolverato con amido (di mais o di grano). Lavorare con le mani per valutarne la consistenza, non deve risultare appiccicosa, ma se dovesse esserlo metterla a riposare in un sacchetto per congelare o avvolta nella pellicola.

Adesso avete un panetto di pasta di zucchero per realizzare quello che volete: potete colorarla o usarla così com'è, vi consiglio di usare colori in polvere o in gel/pasta, sono sconsigliati quelli liquidi in quanto compromettono la consistenza dell'impasto.

Dunque, liberate la vostra fantasia oppure aspettate il prossimo appuntamento per iniziare a imparare come sfruttare al meglio le potenzialità di questo splendido impasto.

Un'ultima cosa che bisogna sapere è che la pasta di zucchero risente molto anche della temperatura della stanza in cui si lavora, quindi l'umidità, il caldo, il freddo la rendono di volta in volta diversa. Inoltre è da evitare la lavorazione con le correnti d'aria in quanto possono farla seccare e quindi rovinarla.

Alla prossima...

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5521707121565456017?alt=rss&kind=photo&hl=it"}