

Pasta di zucchero

Categoria: Dolci e Desserts - Decorazioni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 5 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

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 colorato 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

>> Acqua 30 gr	>> Glicerina 10 gr
>> Colla di pesce 5 gr	>> Miele o glucosio 50 gr
>> Coloranti alimentari in gel o in pasta q.b.	>> Zucchero a velo 500 gr

Preparazione



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 bollire. 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!

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consigli per gli acquisti



Frigo elettrico portatile dotato di doppia funzione caldo / freddo e casa / auto e di connettore per auto da 12 volt. Classe climatica N. Capacità 17 litri. Tensione 180 - 240 volt 50/60 Hz. Dimensioni: altezza 46 cm, larghezza 34 cm, profondità 28 cm. Colore grigio.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.