



PAOLA AZZOLINA

GUM
PASTE



Pasta di gomma - Gumpaste (Bassa difficoltà)

Dose per circa 600 g di prodotto

Tempo di preparazione 10 min

Tempo di conservazione 20 gg in contenitore ermetico
a temperatura +4°C (frigorifero)

Ingredienti necessari:

6 g Gelatina in fogli

30 g Acqua

10 g Glucosio (no polvere)

20 g Margarina (in panetto)

500 g Zucchero al velo

15 g Gomma di Xanthano (o Xantana)

40 g Albume fresco

621 g

Totale

- Reidratare la gelatina nella sua acqua.
 - Fondere la margarina.
 - Aggiungere alla margarina fusa, il glucosio e la gelatina reidratata insieme alla sua acqua, e fondere ancora, mescolandoli, tutti gli ingredienti insieme senza però cuocerli (temperatura max 45°C).
 - Porre nel vaso della planetaria, lo zucchero al velo e la gomma di Xanthano miscelati insieme e dopo versare il composto di margarina, gelatina acqua e glucosio (versare quando è ancora caldo).
 - Miscelare la massa in planetaria con la foglia ad una velocità media, fino ad ottenere una sabbia omogenea.
 - Inserire, versandolo in una unica soluzione, l'albume e ancora con la foglia, ad una velocità media della planetaria lavorare fino all'ottenimento di una massa liscia e compatta.
 - Trasferire il tutto sul piano di lavoro e abbozzare un panetto. Con le mani ben unte di margarina (extra ricetta) ungere la superficie del panetto. Avvolgere bene nella pellicola e riporre in un contenitore ermetico.
-
- E' SCONSIGLIATO AGGIUNGERE ZUCCHERO AL VELO O SIMILARI, SUL PIANO DI LAVORO, PER EVITARE CHE LA PASTA DI GOMMA SI ATTACCHI AL PIANO.
 - Lasciar riposare la massa (a temperatura ambiente) per almeno 12 ore prima di utilizzarla.
 - Le ricette sono scaricabili sul sito www.paolaazzolina.it





Grazie per aver scelto le nostre Ricette!

Puoi aggiornarti sul nuovo calendario corsi:

www.paolaazzolina.it/corsi



PAOLA AZZOLINA / Ricette 2021 ©



PAOLA AZZOLINA