



PAOLA AZZOLINA

PASTA DI
ZUCCHERO





Pasta di zucchero per copertura (Bassa difficoltà)

Dose per circa 650 g di prodotto

Tempo di preparazione 15 min

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

Ingredienti necessari:

5 g Gelatina in fogli

30 g Acqua

50 g Glucosio (no polvere)

450 g Zucchero al velo

60 g Margarina (in panetto)

50 g Fecola di patate

5 g CMC (granulometria fine)

650 g

Totale

- Reidratare la gelatina nella sua acqua.
- Versare nel vaso della planetaria, lo zucchero al velo e la margarina in piccoli pezzi (a temperatura fredda, di frigorifero).
- Coprire il vaso della macchina con un coperchio e miscelare con la planetaria alla massima velocità con la frusta lo zucchero al velo insieme alla margarina, fino ad ottenere una polvere omogenea.
- Miscelare insieme acqua, gelatina reidratata e glucosio e scaldarli in microonde avendo cura di fondere entrambi gli ingredienti senza però cuocerli (temperatura max 45°C).
- Versare subito il composto caldo sulla massa di zucchero e margarina e con la foglia, a velocità media della macchina, miscelare bene tutti gli ingredienti.
- Inserire versandola in una unica soluzione la fecola di patate miscelata alla CMC e 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 impastare a mano fino ad ottenere una massa liscia e perfettamente omogenea. 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 ZUCCHERO SI ATTACCHI AL PIANO.
- Lasciar riposare la Pasta di Zucchero (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