

PASTA DI ZUCCHERO

Difficoltà: facile

Tempi di realizzazione: 15 minuti più un giorno di riposo

Questa è la mia ricetta per la pasta di zucchero, il risultato è ottimo la consistenza è identica a quella industriale, a differenza del fatto che noi non inseriremo tutti quegli ingredienti che hanno delle sigle strane per niente invitanti. Questa pasta risulta ben lavorabile ed ha un ottimo sapore ma vi devo dire anche quali sono i difetti, altrimenti non sarei una blogger seria, infatti non ammette molti errori perché tende a seccarsi molto più in fretta rispetto a quelle industriali, dobbiamo cercare di stenderla bene al primo colpo! D'alto canto però questa caratteristica ci torna utile se dobbiamo fare delle decorazioni come per esempio dei fiori o dei personaggi perché non dovremo attendere all'infinito che si asciughino.

Ingredienti

- 400 g di zucchero a velo
- 15 g di burro
- 10 g di miele
- 20 g di glucosio
- 8 g di gelatina
- 4 cucchiaini di acqua

Procedimento

Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina. In un recipiente versare lo zucchero a velo e creare un buchetto al centro. In un tegamino mettere il burro, il miele, il glucosio, l'acqua e la gelatina ben strizzata e scaldare delicatamente in modo da far sciogliere tutti gli ingredienti, mettere questo composto nel buchetto formato nello zucchero a velo. Con una forchetta girare il composto liquido incorporando un po' alla volta lo zucchero ai lati fino a formare una palla molto appiccicosa, a questo punto cospargere il piano di lavoro con abbondante zucchero a velo e iniziare a lavorare questo impasto come se fosse pasta di pane fino a quando diventerà una palla liscia ed omogenea e non si appiccicherà più alle dita. Mettere la pasta di zucchero in una busta di plastica e chiuderla bene con un nodo e farla riposare a temperatura ambiente per un giorno intero.

Le piccole cose che fanno la differenza

La pasta di zucchero si conserva a temperatura ambiente, non ha problemi di conservazione visto che lo zucchero è di per se un conservante. Se la mettiamo in frigorifero diventerà una palla dura impossibile da lavorare.