

Pasta di zucchero

Per chi vuole cimentarsi a produrre la pasta di zucchero in casa, ecco la mia ricetta, provatela e fatemi sapere.

La ricetta prevede l'utilizzo del glucosio e della glicerina, che si trovano tranquillamente online. Alcuni sostituiscono il glucosio con il miele, ma io non trovo che il risultato sia uguale, inoltre il miele influisce moltissimo sul sapore. Per quanto riguarda la glicerina, si può anche omettere, ma la pasta di zucchero tenderà a seccarsi più in fretta, e a crepare dopo un giorno o due una volta stesa.



Ingredienti:

- glucosio 50 gr
- acqua 30 gr
- colla di pesce 5 gr
- zucchero a velo 500 gr (+ almeno 100 gr per impastare a mano)
- glicerina 10 gr
- coloranti alimentari

Iniziare mettendo la colla di pesce in ammollo in acqua molto fredda per farla ammorbidire. Scaldare il glucosio in un pentolino a fondo spesso insieme all'acqua, senza però portarlo a bollore. Strizzare quindi la colla di pesce e aggiungerla allo sciroppo con il glucosio.

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungervi il glucosio e la glicerina. Impastare quindi fino ad assorbire completamente lo zucchero a velo.

Trasferire il composto su di una spianatoia spolverizzata con

zucchero a velo e continuare a lavorare il composto fino a che sarà liscio ed omogeneo e non si appiccicherà più alle mani. Considerare che servirà altro zucchero a velo, almeno 100gr. Se si desidera ottenere una pasta di zucchero colorata, dividerla in panetti e aggiungere il colorante desiderato (meglio se in gel o in pasta). Continuare a lavorare energicamente il panetto fino a che il colorante si sarà assorbito e il colore sarà uniforme. Se si desidera un colore più intenso aggiungere altro colorante poco alla volta. Infine avvolgere la pasta di zucchero con della pellicola trasparente e conservarla in un luogo fresco e asciutto fino al momento dell'utilizzo, meglio se in un contenitore ermetico.