

Come fare la pasta di zucchero (o Fondant)

Nel corso della mia esperienza in ambito di pasticceria sono venuto a conoscenza di diverse ricette per fare la pasta di zucchero (PDZ) anche conosciuta come "fondant". Sfortunatamente nessuna di queste poteva soddisfarmi ai livelli che desideravo, e così un bel giorno decisi di fare un'analisi e di capire quali potevano essere le dosi giuste per ottenere quella consistenza degna del suo utilizzo nel cake design. Ne esistono diverse versioni, per esempio quelle con il glucosio e quelle col miele. La ricetta che vi sto per proporre è molto semplice, e soprattutto spero possa portare delle piccole soddisfazioni anche a voi.

Note importanti:

1. seguire scrupolosamente le indicazioni sulle **dosi** e modalità;
2. la **glicerina** può essere acquistata in farmacia;
3. il **glucosio** si trova facilmente su internet; eventualmente se proprio non riuscite a reperirlo a breve potete utilizzare il miele (il più chiaro che esista).

Ingredienti:

- 1 kg di zucchero a velo (consiglio: PaneAngeli Zucchero al Velo, venduto in conf. da 300 gr)
- 100 grammi di glucosio
- 20 grammi di glicerina
- 60 grammi di acqua
- 15 grammi di colla di pesce (gelatina in foglie)
- zucchero a velo q.b. per lavorare sul piano da lavoro

Procedimento:

Mettete ad ammorbidire le foglie della gelatina (colla di pesce) in una ciotola con dell'acqua fredda.

Una volta ammorbidita, strizzatela e mettetela in un pentolino con l'acqua (60 gr) ed il glucosio e fate sciogliere a bagnomaria, facendo attenzione a non fare venire le bolle se no è da buttare via.

In una planetaria (o terrina) versate lo zucchero a velo, il composto di gelatina e glucosio e la glicerina.
Impastate amalgamando bene il tutto.

Versate il composto ancora appiccicoso sul tavolo da lavoro e lavoratelo ancora con dello zucchero a velo finché non cesserà di attaccarsi alle dita. L'impasto dovrà risultare liscio e compatto per la modellazione.

Avvolgete l'impasto in una pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 1 ora prima della sua modellazione.

Conservazione e coloratura:

La pasta di zucchero può essere avvolta in una pellicola trasparente e conservata in un luogo asciutto fino a 2 mesi. Se è stata conservata per giorni ricordatevi di riscaldarla bene con le mani prima di utilizzarla. Inoltre può essere colorata utilizzando coloranti naturali (in gel o in polvere). Nel mio caso, per realizzare la rosa blu ho utilizzato dei coloranti in gel e la polvere verde per creare le sfumature (consiglio: adoperate un pennellino per l'utilizzo delle polveri colorate).

Ricordate: la PDZ teme l'umidità e quindi il frigorifero per esempio è da evitare.



"Buon divertimento con le decorazioni."

Charles