

# Pupazzo di neve in pasta di zucchero (Snowman)

Continuamo con le nostre piccole creazioni natalizie. Oggi vi propongo un famoso e fedele amico di Babbo Natale. Sto parlando di Snowman (il Pupazzo di neve).

Ho realizzato questo esemplare sempre utilizzando la pasta di zucchero (ricordo che la ricetta del PDZ è reperibile dal mio ricettario, oppure semplicemente cliccando QUI).

Vediamo cosa ci occorre:

- pasta di zucchero
- coloranti in gel (in particolare: arancione, verde e nero)
- gelatina alimentare e pennellino
- perline di zucchero argentate

## Preparazione:

Per prima cosa dividiamo la pasta di zucchero in porzioni diverse e le coloriamo utilizzando i coloranti a gel. A tal scopo ricordo che per la realizzazione dello Snowman il colore bianco prevale su tutti gli altri in proporzione.

Create **il busto e la testa**. Prendete della pasta bianca e formate due sfere una di dimensione più piccola dell'altra (la testa). Incollate la testa utilizzando la gelatina alimentare. Per facilitarvi potete inserire uno stecchino o semplicemente uno stuzzicadente che farà da reggente.

Create **il cappello**. Prendete della pasta color verde scuro e realizzate un semplice e piccolo cubo. Ponetelo in cima alla testa dopo averla bagnata con della gelatina. Infine con una piccola striscia di pasta verde scuro avvolgete il cappello.



Create **la sciarpa**. Prendete della pasta arancione e formate una striscia lunga e appiattita con le estremità rigate. Per rigarle potete utilizzare una forchetta oppure lo strumento conchiglia. Bagnate sempre con un pennellino imbevuto di gelatina la parte bianca e avvolgetegli attorno la sciarpa arancione.



Inserite una perlina di zucchero argentata al centro del busto. Fatela aderire con della gelatina alimentare.



Create **le gambe, le braccia ed il volto**. Prendete la pasta bianca e fate delle strisce arrotolate. Per le gambe piegate a forma di ferro di cavallo una striscia arrotolata ed appoggiate sopra il pupazzo di neve, sempre utilizzando la gelatina. Stessa cosa per le braccia ma dividendo la striscia di pasta arrotolata in due parti di 4-5

cm circa (ved. foto).

Per creare **il volto** utilizzate lo strumento Umbrella tool oppure un qualsiasi oggetto a punta stellata. Stessa cosa per il naso.



Infine inserite le perline di zucchero argentate formando così **gli occhi** e con un pezzettino di pasta arancione formate un conetto ed inseritelo nel punto del **naso**. Aiutatevi sempre con la gelatina alimentare! □



Il vostro Pupazzo di neve è pronto! □

...

*“Quanto antico è lo Snowman? Pensate che sono riusciti a documentare la sua presenza fin dai tempi del Medioevo. La prima fonte che è stata ritrovata è un’illustrazione, seppur marginale, del libro «Book of Hours», 1380, trovato a L’Aia nella Koninklijke Bibliotheek.”*

**Charles.**

---

# Babbo Natale in pasta di zucchero (sugarpaste Santa Claus)

In occasione del Natale non potevo di certo farmi mancare alcune speciali creazioni. Tra queste il mitico Santa Claus, anch'egli simbolo del Natale stesso.

Per creare il mio Babbo Natale ho utilizzato la pasta di zucchero. Per la ricetta vi rimando QUI.

Ma vediamo subito l'occorrente:

- Pasta di zucchero (quantità a vostra scelta; diciamo che per un babbo natale di altezza 10 cm ne ho utilizzata all'incirca 250 gr, che poi ho diviso per colore;
- coloranti a gel (i colori primari essenzialmente, coi quali andrete ad ottenere i colori secondari). Per il nostro progetto ci servono i seguenti colori: bianco, rosso, giallo, arancione, verde scuro, nero, rosa



(pelle):

- strumenti per modellare;
- gelatina alimentare per incollare i pezzi di pdz
- un pennellino a punta fine per la gelatina alimentare
- glitter edibile (colore oro)
- perline di zucchero colorate

## Preparazione:

Per prima cosa dividete la pasta di zucchero in diverse porzioni in quanto andranno poi colorate (ved. foto).

Ricordate che il rosso e il bianco sono in quantità maggiore rispetto agli altri colori. Per il colore nero ne basta davvero poco. Per il viso di Babbo Natale create il rosa o il colore pelle che può essere creato utilizzando pochissimo rosso e poco giallo. Per miscelare i colori consiglio di utilizzare dei guanti in lattice monouso. Potete amalgamarli anche senza guanti utilizzando i palmi delle mani in quanto appiccicano molto meno rispetto alla pressione e al calore delle dita.

Iniziate a creare **le gambe**. Prendete del rosso e allungatelo arrotolandolo dopodiché piegatelo in modo da creare un ferro di cavallo. Con un coltello o taglierina tagliate le estremità.

Create **il busto**, sempre con del rosso creare una sfera e poi allungate la parte superiore ottenendo così una forma a pera. Poi incollatelo sopra le gambe. Ricordate sempre e prima di ogni assemblaggio di bagnare le parti con la gelatina alimentare ed il pennello.

Create **il viso**. Con il rosa (o colore pelle) create una sfera di piccola dimensione rispetto al busto e incollatela sopra quest'ultimo.



Create **le braccia**. Prendete del rosso e stendetelo arrotolandolo. Tagliate il rotolino in due parti (circa 5 cm) per creare le braccia. Incollatele in modo da assottigliare l'estremità del braccio posto dietro la schiena. Ricordatevi sempre la gelatina per far aderire bene la pasta di zucchero.

Create delle profondità all'interno delle braccia e delle gambe perchè poi andranno inseriti gli stivali e i guanti (ved. foto).

Create **il cappello**. Sempre con del rosso creare una sfera, poi ottenete una sorta di cono e allungatelo in cima. Con le dita create la profondità interiore del cappello. Sulla punta del cappello incollate una pallina bianca di pasta di zucchero. Per facilitarvi potete fare una profondità (un buco) nella pallina bianca dove poi inserirete la punta del cappello bagnata dalla gelatina alimentare. In tal modo la punta (o fiocco) non cadrà.



Create **la barba e i baffi**. Utilizzando della pasta di zucchero bianca create la barba. Con dei rotoli di pasta della lunghezza diversa di 3-4 cm assottigliate le punte e applicatele una ad una sulla parte inferiore del viso (ved. foto). Stessa cosa per i baffi. Adoperate due strisce di pasta assottigliandone sempre un'estremità.

Create **i guanti e gli stivali**. Prendete della pasta verde scuro e create delle sfere che poi andrete ad assottigliare in modo tale da creare dei guanti. Stessa cosa per gli stivali, ma formando stavolta delle scarpe o simili. Non per forza devono essere delle forme precise. C'è per esempio chi preferisce fare delle semplici sfere di pasta ed applicarle come mani e piedi.

Con del bianco formate delle strisce molto sottili che andrete ad applicare/incollare:

- tra i guanti e le braccia

- tra gli stivali e le gambe
- sulla circonferenza del cappello

Create **gli occhi**. Prendete del nero e create delle piccolissime sfere che poi andrete ad incollare con la gelatina alimentare. All'interno di queste sfere inserite una punta di pasta bianca ed infine una piccola perlina di zucchero colorata (es. di azzurro). Consiglio: aiutatevi con il pennellino per applicare queste minuscole parti.



Create **i capelli**. Prendete della pasta bianca e fate delle strisce che andrete poi ad applicare da dietro il collo. Punzecchiatele con uno strumento a punta oppure adoperando uno stuzzicadente.

Create **la cintura**. Con del nero formate una striscia molto sottile e lunga che andrete ad assottigliare e applicare attorno il busto. Ricordatevi sempre di applicare prima una leggera quantità di gelatina.



Create **il pacco di regalo**. Prendete della pasta gialla e create un cubo. Sopra il cubo incollate a "X" delle strisce di pasta arancione. Infine sopra il pacco e sul punto dove si incrociano le strisce incollateci un fiocco arancione. Per creare il fiocco vi basterà formare un semplice

“8” e schiacciando leggermente e con molta delicatezza la parte centrale (ved. foto).

Per dare un effetto originale al pacco cospargete la superficie di gelatina e fate cadere sopra del glitter dorato. Fate una leggera pressione con le dita sul glitter per farlo aderire meglio.



Ecco pronto il vostro Babbo Natale. ☐

...

*“Alla prossima creazione. Ciauu”*

**Charles**

---

## **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**