

La pasta di zucchero - pdz - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

[Dimostrazione dell'utilizzo potete vederla qui](#)



Ricetta della Wilton: rivelatasi eccellente per la copertura e per piccoli decori colorati con colori per alimenti, in gel wilton.
Finora questa si è rivelata la ricetta migliore. Il cucchiaino da tavola è un'unità di misura usata dagli americani, che corrisponde a circa 15 ml o cc.
Nel caso dell'acqua millilitri, centimetri cubi e grammi corrispondono esattamente perchè il peso specifico dell'acqua è pari a 1.

Usare quindi un piccolo recipiente, versarvi 15 grammi o 15 ml o 15 cc di acqua, e segnare il livello con un pennarello o apporvi una striscia di nastro adesivo.
Il recipiente così graduato, sarà la nostra unità di misura per il cucchiaino da tavola o "tablespoon"

un cucchiaino di glucosio
4 cucchiaini di acqua calda
1 cucchiaino di gomma adragante
450 grammi di zucchero a velo confezionato

Scaldare a fuoco basso il glucosio con l'acqua, mescolando finchè si scioglie bene.
Mettere nella ciotola della planetaria metà dello zucchero a velo e fare una conca nella quale verseremo lo sciroppo di glucosio.

Amalgamare fino ad ottenere una consistenza morbida.

L'altra metà dello zucchero servirà poi per la lavorazione sulla spianatoia.

Nella planetaria sarà pronta in pochissimo tempo.

Chiudere in un sacchetto per alimenti sigillato col suo legaccio e porre in un contenitore con tappo ermetico.

Lasciare riposare 8 ore a temperatura ambiente o tutta la notte.

L'indomani mettere il rimanente zucchero sul piano di lavoro ben pulito e lavorare fino all'assorbimento.

Se la pdz è appiccicosa, aggiungere altro zucchero a velo.
Non conservare in frigo se si usa entro due settimane; conservare in frigo per utilizzo entro un mese.
Colorare con coloranti alimentari in gel della Wilton.

