Daniane

Doces Personalizados

Pasta tradicional de leite em pó



Ingredientes

300 gramas açucar impalpavel
150 gramas leite ninho
395 gramas leite condensado
6,5 gramas glicerina bidestilada
4 gramas CMC
25 gramas glucose liquida





ou







ou







Dicas

- Essa pasta não contem conservantes, a sua validade pode variar de acordo ao tempo (umido, calor),armazenamento e manipulação .
- Não indico mais do que 7 dias,pois ela fica com gosto forte , perdendo um pouco a característica do seu sabor.
- Indico a preparar uma receita teste, e ir experimentando todos os dias, assim voce sabera o melhor dia para encerrar a sua validade.
- A sua base contem acucar, assim como a pasta americana.Em dias de umidade , nao deixar a pasta exposta , sempre tampar as modelagens com saquinhos e deixar em caixa de papelao (eles ajudam mais a secar, do que vidro, metal etc)
- A massa pode ser batida inicialmente na batedeira , e depois finalizada com as mãos, preparada apenas na batedeira ou na mao. Utilizar batedor de gancho
- Usar dioxido de titanio, apenas para obter pasta branca, rosa ,azul e lilas. Raramente outras cores necessitam partir da pasta branca, e voces podem usar a pasta natural.
- Usar sempre trouxinha de acucar impalpavel ou amido (dias umidos, optar pelo amido)
- Colagem de peças pode ser feito com agua ou cola de CMC (preparado com agua + CMC)
- Armazenar em saquinho fechado e em temperatura ambiente.
- Armazenar a pasta já tingida ,deixa ela mais macia.
- Após o descanso da pasta natural é necessario sovar um pouco mais.
- As medidas devem ser EXATAMENTE iguais.

Para que sua receita fique perfeita , não troque ingredientes, não diminua e não aumente . Qualquer grama a mais ou a menos pode interferir no resultado final .



Para medidas menores use balança de precisao

Para medidas maiores use essa



Custo Total da receita (atualizado 2020)

Valor pode variar por região

	Custo na receita		
• 300 gramas açucar impalpavel	2,52	8,40	1 kg
• 150 gramas leite ninho	2,42	12,90	800g
• 395 gramas leite condensado	4,19	4,19	395g
• 6,5 gramas glicerina bidestilada	0,46	2,89	40g
• 4 gramas CMC	0,63	7,90	50g
• 25 gramas glucose liquida	0,46	9,30	500g

TOTAL 10,66

Rendimento 750 gramas

Material utilizado para tingir



Dióxido de titânio



Corante em gel diversos



Corante em gel branco leite + Dióxido de titanio para pasta branca