Pasta Econômica

Daniane





ingredientes

Rendimento
1 kg

600 gramas açúcar impalpável
300 gramas leite em pó
15 gramas glicerina bidestilada comestíve
4 gramas cmc
25 gordura
30 g glucose
100 ml de água

Rendimento
500 gramas

300 gramas açúcar impalpável
150gramas leite em pó
7,5 gramas glicerina bidestilada comestível
2 gramas cmc
12 gordura
15 g glucose
50 ml de água



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 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

