

Pasta Tradicional

♥
Daniane



ingredientes

Rendimento 1.670 kg

600 gramas açúcar
impalpável
300 gramas leite em pó
integral
8 gramas cmc
50 gramas glucose
13 gramas glicerina
bidestilada
2 latas de leite condensando

Rendimento 835 gramas

300 gramas açúcar
impalpável
150 gramas leite em pó
integral
4 gramas cmc
25 glucose
6,5 glicerina bidestilada
1 lata de leite condensando



Dicas

- Essa pasta não contém 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 contém açúcar, assim como a pasta americana. Em dias de umidade , não deixar a pasta exposta , sempre tampar as modelagens com saquinhos e deixar em caixa de papelão (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 mão. Utilizar batedor de gancho
- Usar dióxido de titânio, apenas para obter pasta branca, rosa ,azul e lilas. Raramente outras cores necessitam partir da pasta branca, e vocês podem usar a pasta natural.
- Usar sempre trouxinha de amido
- Colagem de peças pode ser feito com água ou cola de CMC (preparado com água + 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 necessário 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 precisão

Para medidas maiores use essa

