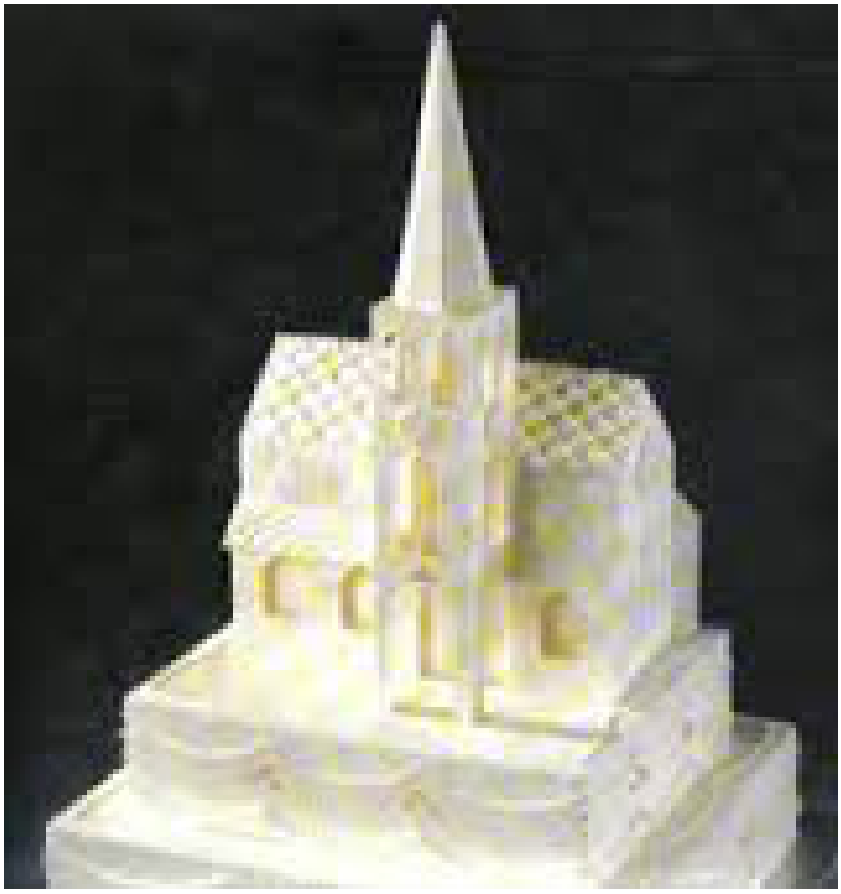
Pastillaje para decoración

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
podemos preparar patrones para hacer las piezas y luego unirlas con pegamento comestible o glasa real.

Descripción:

El pastillaje es otra elaboración típica de la reposteria y se usa para formar piezas sólidas, es tan fácil de trabajar como el fondant pero más facil de hacer. Aunque hoy en dia podemos comprar el fondant ya preparado. Este material no es maleable, hay que hacer las piezas y una vez secas unirlas para formar las figuras que queramos.

Ingredientes para 10 personas :

- *unos 125 ml. de agua*
- *500 gm de azucar glass*
- *7 gm de gelatina en polvo sin sabor*
- *otros 250 gm de azucar glass para añadir si es necesario.*

Preparación:

Paso 1

poner el agua en un bol y añadir en forma de lluvia la gelatina, dejar unos 10 minutos para que hidrate. Aparte poner en un cazo agua y calentar. Poner el bol que contiene la gelatina dentro del cazo con agua al baño maría hasta que levante el hervor. Dejar dentro durante 2 minutos y retirar el bol del agua removiendo el contenido.

Paso 2

Comenzar a agregarle poco a poco el azucar glass removiendo con una cuchara de madera hasta que quede una masa consistente y la podamos volcar sobre la mesa. En esos momentos es una masa pegajosa. Se continua trabajando mientras se le añade más azucar glass estirando y recogiendo la masa hasta que quede una masa seca y elástica, Mas o menos unos diez minutos de trabajo para conseguirlo, a medida que se trabaja se va blanqueando la masa. Los tiempos de cocción y baño maria hay que respetarlos, y procurar no pasarnos con el azucar glass o la masa se resquebrajaria. El máximo de azucar a utilizar es de 750 gm y como todas estas masas que se hacen con azucar, depende de la temperatura ambiente el que se utilize más o menos azucar glass. podemos separar porciones y colorearlas a gusto una vez hecha la masa.