

## Material de Apoio à Formação

### Formação Contínua Elaboração e decoração de bolos com Pasta de Açúcar

Nível: Básico  Intermédio  Avançado

Módulo: O princípio – A Pasta de Açúcar

### Receita de Pasta de Açúcar

**Cedido por: Josiane Rocha**

**- para cerca de 1kg de pasta de açúcar –**

Nota: Permite cobrir 1 a 2 bolos de cerca de 25 cm de diâmetro

#### Ingredientes:

1. 125 ml de água (1/2 xícara de chá)
2. 2,5 csp de gelatina incolor
3. 3,5 csp de gordura vegetal (incolor)
4. 3,5 csp de glucose
5. 1/2 csp de glicerina (\*)
6. 1 kg de açúcar impalpável
7. essência (opcional)

#### Equipamento:

1. 1 copo medidor (recipiente com medidas) ou uma xícara de chá
2. Fogão
3. 1 tacho pequeno ou um recipiente de plástico
4. 1 tacho médio
5. 1 colher de sopa (csp)
6. 1 colher de plástico ou silicone para mexer
7. 1 taça ou outro recipiente para a mistura
8. 1 batedeira ou uma colher rígida para bater à mão

#### Notas (\*):

1. A glicerina não deve ser utilizada ou deve ser reduzida em clima húmido pois destina-se a impedir uma secagem rápida em clima quente

## Receita de Pasta de Açúcar – (continuação)

### Execução:

Dissolva a **gelatina** na **água**, dentro do tacho pequeno. Leve ao lume em **banho-maria** com o auxílio do tacho médio Mexa sempre e retire quando o líquido estiver com um aspecto transparente e bem dissolvido (sem ferver)

Acrescente a **gordura vegetal** e a **glucose**, mexendo bem, e leve novamente ao lume brando (ainda em banho-maria) até tudo ficar bem derretido e dissolvido.

Acrescente agora a **glicerina** e a **essência** que escolheu, mexendo bem. Reserve. Conforme vai arrefecendo vai ficando com um aspecto transparente e com a consistência e textura semelhante a uma gelatina

Num recipiente grande coloque cerca de 250gr de **açúcar impalpável** e abra uma concavidade no meio. Despeje o preparado anterior nesta concavidade e bata bem.

### **O resultado é a chamada massa-mãe.**

Quando quiser trabalhar a pasta, junte o restante açúcar impalpável – para “abrir” – isto é, para obter a consistência necessária para estender, cobrir bolos e/ou modelar.

A consistência ideal da massa é difícil de descrever e depende da preferência de cada pessoa. Pode no entanto ter como indicação a viscosidade do preparado, isto é, estará no ponto quando deixar de colar às mãos. Sugerimos que lave as mãos só com água, as seque e depois volte a pegar na massa – se não pegar às mãos está pronta. Tenha o cuidado de não juntar demasiado açúcar para que a massa não fique muito seca e abra fissuras quando estiver a cobrir o bolo. Utilize logo de seguida pois a massa seca com a temperatura ambiente. Reserve a massa dentro de um saco de plástico enquanto prepara os materiais ou bolo.

**Está feito. Bom trabalho!**