

### RECETTE DE PÂTE À SUCRE

- 6 g de gélatine en poudre
  - 30 g + 40 g d'eau
  - 20 g de glycérine
  - 25 g de Crisco
  - 115 g de sirop de glucose
  - 3 g d'arôme transparent
  - 1 kg de sucre glace
  - 4 g de CMC (Tylose)
1. Dans un petit bol, mélangez la gélatine en poudre avec 30 g d'eau. Laissez gonfler 10 minutes, puis faites chauffer 30 secondes au micro-ondes.
  2. Dans une petite casserole, versez 40 g d'eau, la glycérine, le Crisco, le glucose, l'arôme et faites fondre à feu doux.
  3. Ajoutez la gélatine fondue et mélangez le tout.
  4. Dans le bol de votre robot, versez 1 kg de sucre glace et le CMC. Versez dessus le mélange liquide chaud et pétrissez à l'aide d'accessoire 'feuille' jusqu'à obtenir une pâte homogène.
  5. Sortez la pâte du bol et continuez à pétrir à la main pendant encore 1-2 minutes.
  6. Emballez la boule de pâte dans du film alimentaire, puis placez-la dans un sachet de congélation. Laissez la pâte reposer au moins une heure avant l'utilisation.