Dolce Dita
ACADEMY

PÂTE À SUCRE MAISON

Parfaite pour recouvrir un gâteau, mais aussi pour réaliser des modelages

INGRÉDIENTS

- 6 g de gélatine en poudre
- 70 g d'eau (30g + 40g)
- 20 g de glycérine alimentaire
- 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)

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Repos | 1h

MÉTHODE

01 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.

02 Dans une petite casserole, versez 40g d'eau, la glycérine, le Crisco, le glucose, l'arôme et faites fondre à feu doux.

03 Ajoutez la gélatine fondue et mélangez le tout.

04 Dans le bol de votre robot, versez 1kg de sucre glace et le CMC. Versez dessus le mélange liquide chaud et pétrissez à l'aide d'accesoire 'feuille' jusqu'à obtenir une pâte homogène.

05 Sortez la pâte du bol et continuez à pétrir à la main pendant encore 1-2 minutes.

06 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.