

ASPETTANDO LA PRIMAVERA!



CRIS CONSIGLIA:

- Pasta di zucchero
- SF117 Springlife
- Mini Cutter Easter

1) MINI CUTTER EASTER

INGREDIENTI:

Pasta di zucchero

Colori alimentari a piacere

Zucchero a velo

Alcool puro 95° ad uso alimentare

PROCEDIMENTO:

Stendere la pasta di zucchero sul Silicopat (il tappetino da cucina Silikomart), per staccarla meglio aiutarsi con un po' di zucchero a velo. Una volta stesa la pasta dello spessore che desiderate (ricordarsi di non stenderla troppo sottile perchè potrebbe rompersi) intagliatela con i cutter. Ogni figura intagliata fatela asciugare prima di procedere con la colorazione. Passare la punta del pennellino, precedentemente intinto nell'alcool puro, nel colore alimentare e procedere alla colorazione della pasta di zucchero.

CONSIGLI:

La pasta di zucchero non va colorata con i colori alimentari diluiti in acqua.

I mini cutter possono essere usati per decorare muffin, torte o addirittura le uova pasquali. Buon divertimento!

2) SPRINGLIFE DECORAZIONI

INGREDIENTI:

250 g di cioccolato bianco

Coloranti alimentari

Alcool puro 95° ad uso alimentare

PROCEDIMENTO:

Sciogliere a bagnomaria 200 g di cioccolato bianco e per il temperaggio, aiutarsi col ThermoChoc (il termometro da cucina Silikomart). Portare a 45 °C la cioccolata fusa ed aggiungervi i rimanenti 50 g. Mescolare il tutto sino a completo scioglimento. Raggiunta la temperatura di 30 °C versare il cioccolato nello stampo Springlife facendo attenzione a non riempirlo completamente. Passare il tutto in freezer per 20 minuti. Una volta sformati, colorarli con colori alimentari diluiti nell'alcool aiutandovi con un pennellino.

CONSIGLI:

I nuovi soggetti Springlife realizzati da Silikomart sono un'ottima idea per decorare torte o focacce pasquali.

Buon divertimento!