

Ingredienti

per il ripieno:

10 biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte

50g di burro

per la glassa:

100g di cioccolato bianco

1 cucchiaio di acqua

1 cucchiaio di miele

zucchero a velo qb

per la pasta di zucchero:

200g di zucchero a velo

2 fogli di colla di pesce

20g di glucosio liquido

10g di burro

10g di acqua o colore liquido alimentare

Preparazione

per il ripieno:

Preparare delle polpettine avendo prima sbriciolato i biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte finissimi e mescolati con il burro sciolto.

In alternetiva si può usare un semplice torta fatta in casa, oppure il pan di spagna.

Manipolare le polpettine fino ad ottenere la forma desiderata.

Ricoprire poi le varie forme con la pasta di zucchero o con la glassa di cioccolato

per la glassa:

Sciogliere il cioccolato con l’acqua e il miele a bagnomaria o in microonde, amalgamare e quando il composto si sarà quasi raffreddato aggiungere lo zucchero a velo (circa 3 cucchiai) per rendere il panetto consistente al punto giusto, ma malleabile.

Coprire con la pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente.

Stendere sulla carta da forno bagnata e strizzata questo panetto e, usando delle spatole di silicone, spolverizzare di zucchero a velo.

Passare in frigorifero per raffreddare e la forma rimarrà come desiderata.

Non ho provato a colorare questa glassa di cioccolato, ma penso che sostituendo l’acqua ai colori liquidi alimentari si possa ottenere un buon risultato.

per la pasta di zucchero :
Ammollare i fogli di colla di pesce in acqua fredda, poi strizzarli.

Mettere in un pentolino il glucosio, il burro, l’acqua (o il colore liquido) e la gelatina, scaldare leggermente per sciogliere il tutto.

Mettere nel mixer lo zucchero e aggiungere il composto liquido quasi freddo (altrimenti diventerà una colla inutilizzabile)

Azionare e controllare se il composto forma una palla, se non si amalgama aggiungere qualche goccia di acqua in più.

Togliere dal mixer e avvolgere nella pellicola, lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell’utilizzo.

Per stendere sottilissima questa pasta ottenuta dallo zucchero a velo sulla spianatoia utilizzare un mattarellino di silicone.

Fare la pasta di zucchero non è una cosa semplicissima e non sempre si ottiene la preparazione desiderata, è possibile, quindi, trovarla in commercio in modo da evitare delusioni.

P.S.: Per la tortina sorriso ho usato un pezzo di ciambella tagliandolo con un coppa pasta (potete usare un bicchiere), farcito di crema pasticcera e coperta di pasta di zucchero, cioccolato fondente e pasta di zucchero colorata per i decori.

Per il pulcino ho usato i biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte e il burro per il ripieno, coperto interamente di pasta di zucchero colorata.

http://www.cucinarecreare.it/?p=9230