

## Receita da Massa de Biscuit

### Material

2 xícaras de chá de Maizena

2 xícaras de chá de cola Cascorez Extra (rótulo azul)

1 colher de sopa de suco de limão (age como conservante)

2 colheres de sopa de vaselina líquida

1 colher de sopa de creme para mãos (não gorduroso)

Tigela de vidro (para microondas) ou panela com revestimento anti-aderente (para fogão)

Colher de pau

### Sobre a cola

A cola, um dos principais ingredientes da receita, deve necessariamente ser Cascorez Extra, a do rótulo azul. Outras marcas de cola não proporcionam uma boa consistência à massa. Saiba mais sobre Cascorez Extra e outros produtos acessando o site de seu fabricante, a Alba Química ou envie um e.mail para [sac@albaquimica.com.br](mailto:sac@albaquimica.com.br).

### Sobre o limão

Algumas receitas de massa para biscuit recomendam o uso do formol como conservante. Este produto, além de ser de difícil aquisição, comprovadamente causa danos à pele e à saúde. Nossa receita o substitue pelo limão, fácil de ser encontrado e inócuo à saúde, possui o mesmo poder de conservar a massa após os trabalhos prontos.

### Sobre o creme para mãos

Usado somente no momento de sovar a massa e apenas 1 colher de sopa. Deve necessariamente ser não gorduroso, pois o creme com gordura deixa a massa esfarelada. As marcas mais utilizadas são Bella Bel, Yamá, Magilena e Searly, encontradas facilmente em lojas de cosméticos, farmácias ou supermercados.

### Modo de fazer

Misture todos os ingredientes na tigela, com exceção do creme para mãos não gorduroso. Mexa bem, até dissolver completamente a Maizena.

Coloque a tigela no microondas e ligue-o durante 3 minutos em potência máxima. Abra o forno a cada minuto e mexa a massa com a colher de pau, para que cozinhe toda por igual. Variações na rede elétrica, diferenças no tamanho da xícara usada como medida e os diferentes modelos de fornos de microondas podem alterar o tempo de cozimento da massa. Por isso é essencial que você observe-a minuto a minuto. Se necessário, deixe-a por mais um ou dois minutos no microondas, até que esteja cozida por igual, sempre mexendo a cada minuto passado.

Assim que a massa estiver cozida, espalhe o creme para mãos não gorduroso (apenas 1 colher de sopa, como indica a receita) sobre uma superfície de pedra ou de mármore, e despeje a massa, ainda quente. Quanto mais quente a massa estiver ao ser sovada, melhor o resultado.

Sove a massa por vários minutos seguidos. Na verdade, quanto mais você sovar, melhor ela ficará para trabalhar.

Quando a massa estiver bem sovada, faça um rolo, evitando assim a formação de bolhas de ar.

Coloque a massa num saquinho plástico bem fechado ou envolva-a em filme plástico de cozinha, para evitar que resseque.

### Como preparar a massa no fogão

Misture bem todos os ingredientes (com exceção do creme para mãos não gorduroso) na panela com revestimento anti-aderente e leve ao fogo brando, mexendo sem parar com a colher de pau, até que a massa forme uma bola e se solte do fundo e das laterais. Tome cuidado para evitar que as sobras que costumam ficar na borda da panela não se incorporem à massa. Depois de pronta, espalhe o creme de mãos sobre um tampo de mármore ou de outra pedra e sove-a por vários minutos, ainda quente. Acondicione-a num saquinho plástico bem fechado, para não

ressecar, ou envolva-a em filme plástico para cozinha.

## Para tingir

Com cores fortes de tinta a óleo

Faça um rolinho de massa com as mãos e adicione um pouquinho de tinta a óleo na cor desejada. Manuseie bem a massa até que fique colorida por igual. Se necessário, acrescente mais tinta, até alcançar a tonalidade desejada.

## Tonalidades pastel

Utilize uma pequena quantidade de tinta a óleo ou tinta para tecido na cor desejada e adicione tinta a óleo na cor branco de titânio para suavizar a tonalidade e evitar que o trabalho pronto fique transparente. Manuseie bem, até que a massa fique colorida por igual.

## O vermelho

Para obter massa vermelha, nós indicamos o uso de corante universal, vendido em bisnagas em todas as lojas de tintas do País. As marcas mais apropriadas para o tingimento da massa de biscuit são Xadrez, Globo e Suvnil. A tinta a óleo vermelha tem um pigmento que modifica a consistência da massa, prejudicando o resultado do trabalho. Para tingir a massa com corante, adicione uma pequena quantidade e manuseie até que fique colorida de forma homogênea. Se necessário, acrescente mais algumas gotas de corante até obter o tom de vermelho desejado.

## Ferramentas importantes

### O Cilindro

Tem a propriedade de "esticar" grandes quantidades de massa por igual, de modo que fique da mesma espessura. Esta espessura é regulável e ele é operado sem qualquer dificuldade. Basta achatar a quantidade de massa desejada e passá-la entre os rolos. É facilmente encontrado em lojas que comercializam produtos para restaurantes e pastelarias. Para pequenas quantidades de massa pode ser substituído por um caninho de PVC.

## A Máquina Extrusora (exclusividade Anna Modugno)

Antes de utilizar o aparelho, passe um pouco de vaselina líquida no interior do tubo e na rosca. Isto facilitará a limpeza posterior. Faça um rolinho de massa com as mãos e preencha o tubo em toda sua extensão, pressionando bem a massa para evitar a formação de bolhas de ar. Coloque o disco desejado na rosca, rosqueando-a até o fim. Então, gire a manivela num ritmo constante para produzir a tira de massa. Limpe a Extrusora assim que terminar de utilizá-la, removendo todos os resíduos de massa do tubo, da rosca e do disco. Uma dica: a massa utilizada na Extrusora deverá estar bem firme, para que não deforme ao sair em tiras.

## Dicas essenciais

O segredo de uma boa textura está em sovar a massa enquanto ainda estiver bem quente, utilizando apenas a quantidade de creme para mãos indicada na receita: 1 colher de sopa.

A massa só pode ser utilizada assim que estiver completamente fria.

Quando estiver trabalhando, mantenha toda a massa que não estiver sendo utilizada recoberta por um plástico ou por filme de cozinha, para que não resseque. Esta dica vale também para tiras, trançados e massa passada pelo cilindro que você não estiver utilizando naquele momento.

Deixe para tingir a massa na hora de usá-la. Evite guardar grandes quantidades já tingida.

Muito importante: se você trabalha com crianças, não deixe que coloquem a massa na boca e, muito menos, que engulam-na. A cola utilizada tem baixo grau de toxicidade mas, mesmo assim, não deve ser ingerida.

## Dúvidas mais frequentes sobre a massa de biscuit

1. Qualquer cola branca pode ser utilizada na receita ?

Não, a cola que testamos e aprovamos é a cola Cascorez Extra rótulo azul da Alba Química (Brasil) e Glue-All da Elmer's (EUA).

2. Minha massa fica dura (ou mole) demais e difícil de trabalhar, por quê ?

A massa de biscuit quando passa do ponto além de endurecer, fica emborrachada. Quando não está no ponto, fica mole e pegajosa. Para que isso não aconteça, observe a partir do segundo minuto quanto tempo mais deverá ficar no forno. O ponto certo para começar a sovar é quando, ao se levantar a massa da tigela, ainda exista um pouco de cola no fundo, com a aparência de um creme. Retire tudo da tigela (inclusive este creme), coloque em uma superfície lisa untada com um pouco de creme para mãos não gorduroso e acrescente o restante (até completar uma colher de sopa) conforme for sovando. Ao terminar de sovar, a massa deverá estar macia. Embale-a em um saco plástico imediatamente.

3. Quando faço a massa de biscuit no fogão, ela fica cheia de grumos, por quê ?

Em primeiro lugar, misture muito bem todos os ingredientes (com exceção do creme para mãos), dissolvendo bem a maisena, antes de levar ao fogo. Ao cozinhar, cuidado para que as sobras que muitas vezes se alojam nas bordas

da panela, não se incorporem à massa, causando assim esses grumos.

4. Eu posso acrescentar maisena na hora que estiver sovando a massa ?

Não se acrescenta nada ao sovar a massa de biscuit, com exceção de uma colher de sopa de creme para mãos não gorduroso. As peças quebradiças depois de secas devem-se justamente à adição de maisena crua à massa já cozida.

5. Posso usar um creme para mãos que contenha gordura ? Quais as marcas de creme indicadas ?

Não, o creme com gordura deixa a massa esfarelada. As marcas mais utilizadas são BELLA BEL, YAMÁ, MAGILENA e SEARLY.

6. Quando colocamos a massa de biscuit ainda quente no saco plástico este apresenta gotículas de água. O que devemos fazer ?

Devemos trocar o saco e enxugar a massa com pano limpo quantas vezes esse problema se apresentar.

7. Eu posso guardar a massa de biscuit na geladeira ?

A massa se conserva bem armazenada em sacos plásticos bem fechados, mas se na sua região o clima ou a temperatura estiver muito quente aconselha-se a colocar na geladeira.

8. Como devo proceder quando a massa pronta e embalada cria uma camada de bolor ?

A massa fica com uma camada de bolor quando é utilizada uma quantidade excessiva de creme. Para que isso não ocorra, coloque sempre a quantidade indicada de creme. Se o clima da sua região for muito quente, pode-se armazenar a massa na geladeira.

9. Quanto tempo dura a massa de biscuit ?

A massa bem embalada em saco plástico herméticamente fechado dura de 30 a 45 dias.

10. Quando a minha massa fica dura, eu posso reaproveitá-la ?

Você pode reaproveitar, juntando à essa massa uma outra mais macia que você fizer. Pode também embrulhá-la num pano de prato e colocá-la para receber vapor de uma panela com água, e assim ela voltará ao normal. Sove-a novamente, e embrulhe-a no saco plástico.

11. Quando estamos trabalhando com a massa de biscuit, qual a precaução que devemos ter para que ela não resseque ?

Devemos mantê-la sempre embalada em saco plástico e tirar da embalagem apenas a quantidade de massa a ser utilizada. Quando o trabalho necessita de grande quantidade de massa já esticada, devemos mantê-la sempre coberta com plástico para o ar não ressecá-la.

12. Por que quando faço modelagem, principalmente de bolinhas, a massa fica com rachaduras e não consigo uni-la uniformemente ?

Ao fazer modelagem, principalmente de bolinhas, devemos enrolar com a palma da mão, apertando e pressionando fortemente, para que fique uniforme e sem fendas.

13. Quando faço tiras com a extrusora, elas saem arrepiadas, por que isso acontece ?

A massa ao sair da extrusora fica arrepiada porque está com grumos por dentro. Geralmente isso acontece quando ela é feita no fogão. Para que isso não ocorra, a massa deverá ser bem sovada antes de ser colocada na extrusora. Ela deve estar bem trabalhada e lisa. Observe também se não há resíduos de massa seca dentro da extrusora.

14. Quais tintas podem ser utilizadas para tingir a massa ?

Pode-se usar tinta à óleo para tela, tinta para tecido (para obter cores claras) e corante para látex.

15. Qual é o verniz que pode ser aplicado para dar acabamento ao biscuit ?

Dependendo do trabalho feito, deixe a peça secar e aplique verniz geral, vitral, madreperla ou goma laca.

16. Por que em trabalhos feitos com massa tingida, depois de secos, a cor escurece ?

Ao tingir a massa, procure deixar numa tonalidade abaixo da cor desejada, porque é normal escurecer depois do trabalho seco.

17. Por que quando tinjo a massa em tons claros, o trabalho fica transparente ?

Quando tingimos a massa com tons claros, devemos colocar um pouco de tinta a óleo branco de titânio (de acordo com a quantidade a ser tingida), porque o mesmo deixa a massa ficar leitosa e sem transparência.

18. Quanto tempo demora para secar uma peça de biscuit ?

A secagem depende do tamanho do trabalho, um imã de geladeira, por exemplo, demora em média 24 horas para secar por completo.

19. Por que o trabalho, ao secar, empena deixando a peça torta ?

Quando trabalhamos com peças lisas e grandes, devemos deixá-las secar com um peso em cima (lista telefônica por exemplo), para não deformar a peça. A massa de biscuit ao secar encolhe aproximadamente 20%.

20. Como acelerar o processo de secagem das peças em biscuit ?

O correto é que as peças sequem ao ar livre, pois deste modo elas secam por inteiro. Através de outros métodos, o trabalho seca superficialmente e o seu interior ainda fica úmido, correndo o risco do aparecimento de bolor. Secador de cabelos, ventilador ou secadora de roupas podem ser usados para acelerar o processo de trabalhos com espessura fina.

(<http://www.modugno.com.br>)