

Receita da Massa de Biscuit comestível

Material

2 colheres de sopa rasas de gelatina em pó sem sabor ou 1 pacote de 12g

5 colheres de sopa de água fria (para dissolver a gelatina)

550g de açúcar de confeitador peneirado 3 vezes (reserve 100g desta quantidade para o manuseio da massa, depois de cozida)

3 colheres de sopa de goma adraganta ou CMC

2 colheres de sopa de glucose dissolvida em 1/2 colher de sopa de água

3 colheres de sopa rasas de gordura vegetal hidrogenada

1 clara de ovo (grande)

100g de Maizena

Corante comestível nas cores desejadas

Panela com revestimento interno anti-aderente, peneira fina, colher de pau

Sobre a goma adraganta ou CMC

Pouco familiar para nós, ela serve para tornar a massa mais espessa. Normalmente é utilizada nas indústrias de alimentos e também em laboratórios farmacêuticos, sempre em produtos que serão ingeridos. Pode ser encontrada a granel em algumas farmácias de manipulação e casas especializadas em produtos para confeitaria.

Sobre os outros ingredientes da receita

São facilmente encontrados em casas que vendem produtos para confeitaria. Normalmente, as lojas enviam seus produtos para todo o país.

Algumas lojas especializadas em confeitaria:

- Central de Culinária Ellis - Fone: (11)572-7342 - São Paulo
- Centro Culinário Trem da Alegria - Fone: (11)6917-3695 - São Paulo
- Centro Culinário Tia Marlene - Fone: (11)3721-8066 - São Paulo

Modo de fazer

Numa panela com revestimento interno anti-aderente, dissolva a gelatina na água fria aos poucos.

Acrescente 450g do açúcar de confeitador peneirado 3 vezes, a goma adraganta ou CMC, a glucose líquida, a gordura vegetal e a clara de ovo.

Misture bem todos os ingredientes com uma colher de pau e leve ao fogo, entre médio e alto, mexendo sempre.

Quando a massa adquirir a consistência de um mingau espesso e começar a desgrudar do fundo da panela, tire-a do fogo e deixe esfriar por cerca de 20 minutos.

Polvilhe então uma superfície de mármore, fórmica ou madeira lisa com um pouco da Maizena e despeje a massa. Manuseie-a como faria com uma massa de pão. Vá acrescentando aos poucos o açúcar peneirado restante (100g) e a Maizena, sovando bem, para que fique com uma consistência homogênea.

É possível que você não precise usar toda a quantidade de Maizena e nem todo o açúcar reservado para o manuseio. O importante é que a massa fique macia, elástica, e que se solte facilmente das mãos.

Tingir é fácil

O resultado do trabalho é sempre melhor se você deixar para tingir a massa apenas na hora de utilizá-la. A maior parte das peças é feita com massa tingida com corante comestível. Use as cores e quantidades indicadas e manuseie bem até obter uma coloração homogênea, toda por igual.

Dicas essenciais

Se depois de pronta, no momento do trabalho, a massa estiver um pouco dura, coloque-a por cerca de 3 segundos no microondas em potência máxima - a consistência voltará ao normal.

Para conservação da massa, mantenha-a sempre na geladeira bem embalada em sacos plásticos e dentro de um recipiente plástico. Nestas condições pode durar até 6 meses.

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