

PASTA DAMA CHOCOLATE

DESCRIZIONE:

Pasta Dama Chocolate è una pasta modellabile dal colore e gusto tipico del cioccolato fondente, dall'estrema versatilità d'impiego, che grazie al suo elevato contenuto in cioccolato (42%), può essere utilizzata come valida alternativa al cioccolato plastico. La speciale formulazione di Pasta Dama Chocolate garantisce sempre risultati ottimali sia come copertura di torte, sia per la produzione di tableaux e la realizzazione di soggetti decorativi stampati o modellati.

Pasta Dama Chocolate sopporta variazioni di temperatura con una buona resistenza all'umidità senza creparsi; l'elevata elasticità del prodotto consente di stendere la massa con il mattarello o la sfogliatrice fino a spessori molto sottili.

Modalità d'uso:

prelevare la quantità desiderata di Pasta Dama Chocolate dalla confezione ed impastare leggermente con le mani o mettere in planetaria con gancio o foglia a bassa velocità quanto basta per ammorbidirne la struttura. In alternativa scaldare con molta cautela in microonde a bassa potenza per pochi secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

-Realizzazione di soggetti decorativi:

modellare manualmente o posizionare la pasta negli stampi in silicone ed immediatamente smodellare.

-Coperture di torte:

tirare con sfogliatrice o mattarello fino al raggiungimento dello spessore desiderato aiutandosi eventualmente spolverando leggermente con amido o zucchero a velo, ricoprire le torte avendo cura di far aderire bene la pasta anche sui bordi.

Se si devono ricoprire delle torte con bordi particolarmente alti si consiglia di procedere separatamente coprendo la superficie con disco della giusta misura ed il bordo con un nastro di pasta.