

## **PASTA DAMA PWR**

### DESCRIZIONE:

Pasta Dama PWR è una pasta di zucchero modellabile pronta all'uso dal colore estremamente bianco che grazie alla sua speciale formulazione si presta ottimamente per la realizzazione di coperture di torte monumentali, da ricorrenza e decorazioni.

Pasta Dama PWR si differenzia da Pasta Dama Top e Princess Paste per una consistenza più morbida che la rende pronta all'uso e quindi particolarmente adatta alla copertura di torte ed alla realizzazione di tableaux.

Pasta Dama Pwr 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.

Pasta Dama PWR ha un ottimo gusto di cioccolato bianco e può essere colorata in massa od in superficie con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

### Modalità d'uso:

#### -Coperture di torte:

prelevare la quantità desiderata di Pasta Dama PWR dalla confezione, 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.

**AVVERTENZE:** per avere una maggiore barriera contro l'umidità ed evitare problemi di eccessivo ammorbidimento della Pasta di zucchero è consigliabile applicare uno strato sottile di crema al burro tra la torta e Pasta Dama Pwr.

#### -Realizzazione di soggetti decorativi:

prelevare la quantità desiderata di Pasta Dama PWR dalla confezione, modellare manualmente o posizionare la pasta negli stampi in silicone ed immediatamente smodellare.

#### -Realizzazione di fiori:

tirare con sfogliatrice o mattarello fino al raggiungimento dello spessore desiderato aiutandosi eventualmente spolverando leggermente con amido o zucchero a velo e stampare con appositi "coppa pasta".

#### -Colorazione:

Pasta Dama PWR può essere colorata in massa od in superficie anche con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili in polvere, liquidi od in gel.

Per una colorazione ottimale si consiglia di disperdere il colorante in polvere in una piccola parte di pasta per poi miscelarla alla restante.