

PASTA DAMA TOP E TOP SPECIAL

DESCRIZIONE:

Pasta Dama Top e Top Special sono paste di zucchero modellabili dal colore bianco che grazie alla loro speciale formulazione sono estremamente versatili e quindi ottimali sia alla copertura di torte monumentali e da ricorrenza che alla realizzazione di decorazioni.

Pasta Dama Top ha una consistenza intermedia tra Princess Paste e Pasta Dama Pwr.

Pasta Dama Top Special si differenzia da Pasta Dama Top per una maggiore consistenza che la rende particolarmente adatta per paesi dove si raggiungono alte temperature o per laboratori dove la temperatura di lavoro è superiore a 28°C.

Pasta Dama Top e Top Special sopportano variazioni di temperatura con una buona resistenza all'umidità senza creparsi; l'elevata elasticità dei prodotti consente di stendere la massa con il mattarello o la sfogliatrice fino a spessori molto sottili.

Pasta Dama Top e Top Special hanno un ottimo gusto di cioccolato bianco e possono essere colorate in massa od in superficie con aerografo, utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

Modalità d'uso:

prelevare la quantità desiderata di Pasta Dama Top 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.

Pasta Dama Top Special, se conservata a temperatura più bassa di quella consigliata, si potrebbe presentare con una consistenza molto dura, in questo caso, prelevare la quantità desiderata e scaldare con molta cautela in microonde a bassa potenza per pochi secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

-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.

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

-Realizzazione di soggetti decorativi:

modellare manualmente o posizionare la pasta negli stampi in silicone ed

immediatamente smodellare.

-Colorazione:

Pasta Dama Top e Top Special possono essere colorate 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.