

## PRINCESS PASTE

### DESCRIZIONE:

Princess paste è una pasta di zucchero modellabile dall'estrema versatilità d'impiego, dal colore estremamente bianco che grazie alla sua speciale formulazione a base di burro di cacao si presta ottimamente per la realizzazione di decorazioni e coperture di torte monumentali e da ricorrenza.

Princess paste si differenzia da Pasta dama Top e Pasta Dama Pwr per una maggiore consistenza e plasticità che la rende particolarmente adatta alla realizzazione di fiori, soggetti decorativi stampati o modellati e tableaux.

Princess paste è ottimale per realizzare coperture di torte grazie alla sua eccellente resistenza all'umidità; l'elevata elasticità del prodotto consente di stendere la massa con il mattarello o la sfogliatrice fino a spessori molto sottili.

Princess paste ha un ottimo gusto di cioccolato bianco e può essere colorata in massa od in superficie con aerografo, utilizzando coloranti alimentari liposolubili o idrosolubili.

### Modalità d'uso:

prelevare la quantità desiderata di Princess paste 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.

#### -Colorazione:

Princess paste può essere colorata in massa od in superficie anche con aerografo, utilizzando coloranti alimentari liposolubili o 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.