

Come conservare la pasta di zucchero

Autore: francesca

Data: 18 Giugno 2014

La **pasta di zucchero** (detta anche “fondant”) è una pasta usata per creare copertura di torte, di [dolci come i cupcake](#) e per creare forme decorative particolari. Si presenta come una pasta lucida, di colore bianco, e si prepara con glucosio, zucchero a velo, colla di pesce e acqua. La pasta di zucchero può essere colorata come si desidera, basta aggiungere un colorante alimentare all'impasto.

Se ne avete preparata troppa, oppure con largo anticipo rispetto al momento in cui potrete lavorarla, sappiate che **la pasta di zucchero può essere conservata facilmente:**

- raccogliete la pasta di zucchero in un panetto
- avvolgetela ben stretta nella pellicola trasparente
- inseritela in un contenitore a chiusura ermetica
- conservatela in un luogo fresco e asciutto

L'aria è il peggior nemico della pasta di zucchero, la sua composizione la porta a diventare secca e poco malleabile; proteggerla, dunque, è importante per poterla lavorare quando ne avrete bisogno. Il fondant può essere conservato in questo modo anche per un mese; ovviamente, più passano i giorni, più diventerà dura: per farle recuperare elasticità, inseritela nel microonde per qualche secondo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-conservare-la-pasta-di-zucchero/>

Generato il 17/04/2025