



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000272

Registrata in data 29 Feb 2016 alle ore 14:47

da CLAUDIA DEB

Gioielli Golosi

Dolci monili da indossare e da mangiare.

I GIOIELLI GOLOSI sono biscotti di pasta frolla, dipinti a mano e decorati con glasse colorate, glitter, perline e diamanti di zucchero.

Arte, moda e cucina uniti in un dolce connubio.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 1 persona

Pasta frolla
Pasta di zucchero
Gelatina di albicocche
Ghiaccia reale
Glassa al cioccolato
Perline di zucchero
Glitter e coloranti alimentari
Diamanti di zucchero
Decorazioni edibili

Materiale occorrente:

Nastrini, cutter, stampini vari

Preparazione

Stendi la pasta frolla alta circa 3 mm. Realizza il ciondolo, tagliando il biscotto della forma che preferisci (a mano libera o con un cutter). Crea un piccolo forellino nell'estremità superiore del gioiello. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Fai raffreddare. Infilare in nastrino e fai un nodo per fermarlo.

Se scegli di utilizzare la ghiaccia reale o la glassa al cioccolato, rivesti il biscotto (con la ghiaccia o la glassa), applica eventuali perline o altre decorazioni edibili e fai asciugare.

Se scegli di decorare il biscotto con la pasta di zucchero, stendi la pasta di zucchero alta 2 mm, taglia la decorazione a mano libera (se hai tagliato il biscotto a mano) o con lo stesso cutter usato per il biscotto, oppure modella un cammeo con l'aiuto di uno stampino. Stendi sul biscotto un velo di gelatina di albicocche. e applica la decorazione. Dipingi eventualmente a mano con coloranti alimentari ed applica eventuali decorazioni edibili. Fai asciugare.

Conserva il gioiello in una scatola portaconfetti preferibilmente in plexiglass, così da poter ammirare il gioiello, oppure in un sacchettino di cellophane per alimenti.