

Come realizzare pizzi di zucchero

Ho visto per la prima volta questi pizzi commestibili ad un corso di cake design a cui ho partecipato tempo fa, e ne sono rimasto **estasiato**. Sia per la precisione dei disegni e l'elasticità del materiale, sia per l'estrema facilità di utilizzo. A prima vista sembrerebbero davvero impossibili da realizzare, invece sono talmente facili che crearli è quasi un gioco, e ci si diverte un sacco.



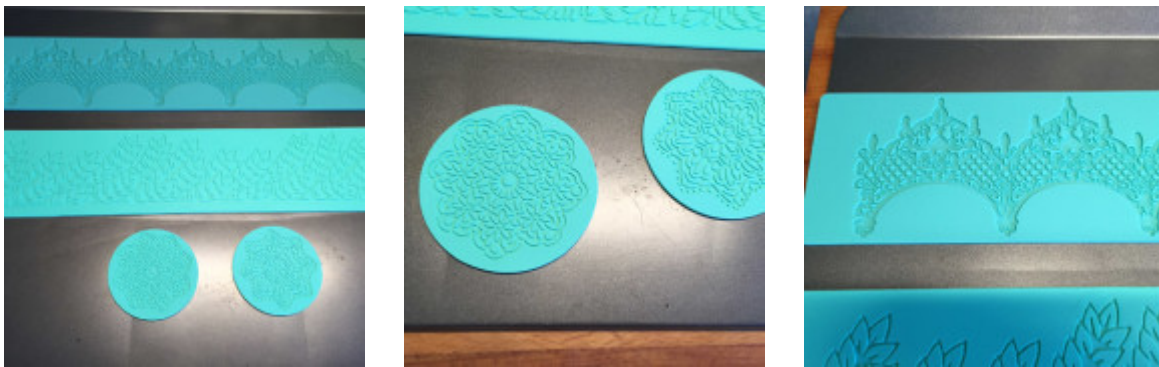
Ne esistono di tante marche, ma quelli probabilmente più professionali e allo stesso tempo facili da usare sono quelli dell'azienda Pavoni. Li ho visti tempo fa alla fiera Food and Pastry a Bologna e ne ho approfittato.

Sembrano fatti di glassa reale, in effetti sono fatti da un composto che si ottiene da una polvere specifica che si trova in commercio. Pavoni realizza il suo prodotto, ma si può utilizzare quello di qualsiasi marca poiché l'utilizzo è il medesimo. Quello che uso io si chiama Magic Decor, lo trovate **in vendita su Amazon (QUI)**.

La polvere si miscela all'acqua calda in quantità di circa 5:4 (per es. 100 gr di polvere e 80 gr di acqua a 40/45°) e si monta per 2 minuti con la planetaria o le fruste elettriche. Il composto va quindi spatolato sul tappetino, molto attentamente evitando di lasciare buchetti o bolle. A questo punto ci sono 3 modi per asciugare i pizzi:

- **asciugatura a temperatura ambiente:** ci vogliono circa 3 ore, un tempo quindi piuttosto lungo, però non è necessario il forno.

- **asciugatura in forno a 80°** per circa 12 minuti: si ottiene un pizzo ben asciutto ma ancora abbastanza modellabile, anche se un po' rigido.
- **asciugatura in forno a 120°** per circa 6-7 minuti: si ottiene un pizzo elastico e ben modellabile. Adatto secondo me ai pizzi piccoli (tondi) o alle strisce non particolarmente complesse, mentre per i decori con più parti piccole e delicate con questa cottura risulta poi più complicato smodellare la striscia e si rischia di rompere i punti più sottili.



I pizzi piccoli (singoli), che sono adatti per esempio sopra un biscotto, o un cupcake, sono velocissimi sia da riempire che da smodellare, e dato che l'impasto non asciuga in modo estremamente veloce (come fa invece la glassa reale) si possono rifare più pizzi con anche soltanto 1 o 2 stampi. Meglio coprire la ciotolina in cui si conserva l'impasto pronto con pellicola per evitare comunque che l'impasto inizi ad asciugare.

I pizzi a striscia sono invece utili per decorare i bordi delle torte, e dato che le due estremità di ogni tappetino sono sempre uguali tra loro, se ne possono unire due per creare un motivo continuo senza apparente stacco.

Per attaccarli poi sulle torte o sui biscotti si può utilizzare la colla edibile oppure un poco di albume d'uovo sbattuto.

Ecco come procedere:

Nella confezione è indicato il procedimento, che nel mio caso è il seguente:

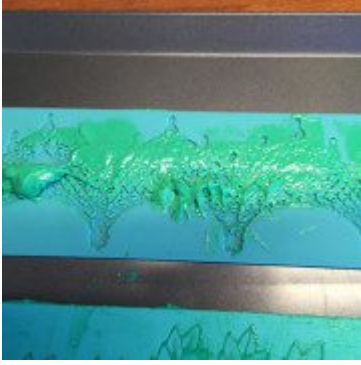
Mescolare 100 gr di polvere con 80 gr di acqua calda tra i 40 e i 45 gradi. Se non avete un termometro per alimenti basta usare un dito: inserendolo nell'acqua dovete percepire leggermente il caldo (se non si percepisce lo stacco tra aria e acqua, significa che l'acqua è circa a 37 gradi).



Montare con le fruste elettriche per circa 2 minuti, aggiungendo eventualmente un po' di colorante (in polvere o gel) per ottenere il colore desiderato.



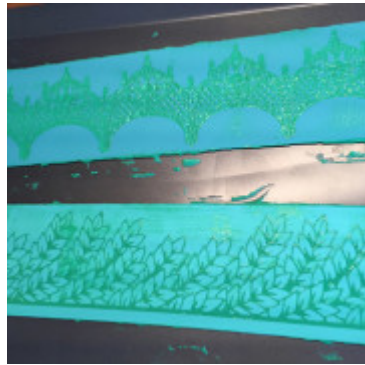
A questo punto, dopo aver steso i tappetini su una superficie piana (un tagliere per esempio), con un cucchiaio versarvi sopra un poco di impasto, e iniziare a spatolarlo prima in orizzontale poi in verticale con un raschietto o una spatola.



Fate attenzione a non lasciare buchi, quindi se serve passate e ripassate in ogni punto finché tutto il disegno non è completo.

Alla fine, delicatamente, con il raschietto rimuovete il prodotto in eccesso.

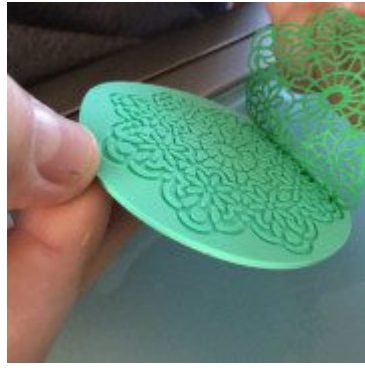
Dovete ottenere più o meno questo risultato:



Trasferite ora gli stampi nel forno già caldo (io ho provato la cottura a 120° per 6 minuti ma, come dicevo, per i pizzi lunghi è meglio cuocerli un po' di più), poi estrarli dal forno e lasciarli raffreddare per un minuto.

Iniziare a rimuovere delicatamente il prodotto dallo stampo:

per i pizzi tondi, basta sollevare lentamente i bordi un pezzetto per volta, poi prendere saldamente il pizzo tra le dita e tirare lentamente.



Per i pizzi a striscia, iniziare a sollevare un lato poi, aiutandosi con una pinzetta o con il retro di una posata, lentamente staccare il prodotto, facendo attenzione a non strappare il disegno. Potete operare con il prodotto verso l'alto o verso il basso, come vi trovate meglio.



Nel mio caso, la striscia con il decoro a foglie, che è più sottile e presenta meno parti piccole, è stata facilissima da rimuovere, mentre per l'altra striscia è servita un po' più di precisione, per cui immagino che avendola cotta per 12 minuti a 80° avrei ottenuto un risultato più asciutto quindi più facile da smodellare.

Ecco il risultato finito, uno spettacolo direi:

