



Cioccolato Plastico

Ingredienti

Ingredienti per il cioccolato:

100 g cioccolato (fondente, latte o bianco)

15 g sciroppo di zucchero

30 g glucosio

Ingredienti sciroppo di zucchero:

35 g acqua

48 g zucchero

Il Cioccolato Plastico è un magnifico elemento per decorare torte, è di facile esecuzione e si può preparare anche solo poco prima di utilizzarlo.

Partendo dalla sinistra nella foto si vede lo sciroppo di zucchero e poi il glucosio, sono molto simili visivamente, ma il glucosio è più denso, tipo il miele.



Il cioccolato e il glucosio si comperano nei negozio per dolci mentre lo sciroppo di zucchero è possibile farlo da soli.

Procedimento per lo sciroppo di zucchero:

mettere insieme in un pentolino acqua e zucchero, far bollire dolcemente (altrimenti evapora troppo in fretta l'acqua) fino a che lo zucchero non si è tutto sciolto, quindi far raffreddare.

Procedimento per il cioccolato plastico:

sciogliere a bagnomaria (o nel microonde) il cioccolato, farlo raffreddare un po'



si aggiunge sciroppo e zucchero



bisogna mescolare ogni tanto fino a che non si è raffreddato, vedrete che solidifica (se fa molto caldo non del tutto)



a questo punto è quasi fatta se avete usato il cioccolato fondente per esperienza mia non bisogna fare nulla se non avvolgerlo nella pellicola e appena è del tutto raffreddato si può usare anche subito.

Se avete usato quello bianco noterete che quando lo si fa iniziare a raffreddare "trasuda" grasso



quindi non avvolgetelo nella pellicola, ma prendetelo tra le mani e tenendolo sul lavello impastatelo passandolo da una mano all'altra.



Vedrete che viene fuori un sacco di unto



quando vi sembra meno grasso (non si "pulirà" mai del tutto) avvolgetelo nella pellicola e procedete come per il fondente.

Quello al latte non l'ho mai usato, ma credo sia una via di mezzo tra il fondente e quello bianco, quindi al limite basterà una strizzatina veloce nel lavello.

Se per qualche motivo dopo diversi giorni vi sembra troppo duro (manipolandolo si scalda in fretta ed è lavorabile di nuovo) e decidete di passarlo al microonde sappiate che occorrono pochissimissimi secondi e non vi lasciate ingannare se toccandolo con la punta del dito vi sembra ancora duro perché all'interno si sta creando una "lava molle".

Lo sciroppo di zucchero con quelle quantità vi avanzerà di sicuro però a prepararne con poca acqua e poco zucchero si impazzisce. Con le dosi di acqua e zucchero segnalato mi sembra che io ho preparato 300 g di cioccolato plastico.

Naturalmente si può colorare con colorante alimentare, io vi consiglio quello in pasta/gel.

Esempio di decorazione realizzata col cioccolato plastico.

