

Le mie ricette di pasta di sale

Questo quaderno appartiene a:



Questo quaderno ti propone una ricetta di pasta di sale da completare ed arricchire con i tuoi esperimenti, le tue idee e le tue ricette.

Utilizza gli spazi incorniciati di blu per scrivere le tue osservazioni, i tuoi appunti, le tue idee, i tuoi commenti o le tue ricette personali.

Quello che ti serve:

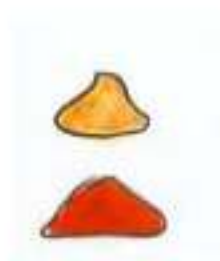
1. Pasta di sale:

- 1 bicchiere di sale fino
- 1 bicchiere d'acqua tiepida
- 2 bicchieri di farina



2. Pasta di sale colorata:

- dello zafferano per il giallo
- della paprica in polvere per il rosso
- del colorante alimentare per giallo, verde, rosso, blu



3. Pasta di sale profumata:

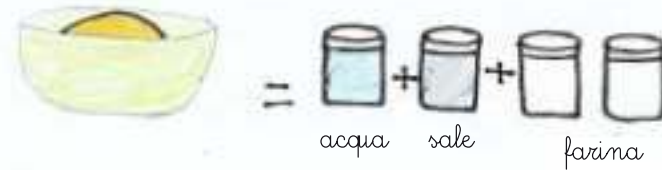
- oli essenziali: pino, fiori d'arancio, cannella...
- spezie: cannella, chiodi di garofano, anice...
- estratto di caffè, vaniglia

La pasta di sale profumata è ideale per realizzare regali profumati per le persone a cui vuoi bene....



4. Le mie idee per profumare la pasta di sale:

Prepara la pasta di sale



1. Prepara gli ingredienti per la pasta di sale.
Se utilizzi un colorante in polvere, aggiungilo alla farina.



2. Metti la farina ed il sale in un contenitore (una terrina). Mescola bene il composto con le mani o con un cucchiaino.



3. Versa l'acqua in un colpo solo e impasta bene con le mani. Il composto deve essere morbido ma non deve attaccarsi alle tue dita.
Se utilizzi un colorante liquido, aggiungilo all'acqua prima di versarla nel contenitore..



4. Se è troppo friabile, se inizia ad assomigliare a tanti granelli di sabbia, aggiungi un pò d'acqua, fino a quando diventerà morbida e facile da lavorare.



5. Se, al contrario, è troppo molle e appiccicosa, aggiungi della farina e impastala bene, usando le mani. Attenzione! Aggiungi sempre piccole quantità di acqua e farina e impasta bene ogni volta.



I miei trucchi personali:

Se hai dei trucchi, dei segreti per migliorare la pasta di sale, scrivili qui per non dimenticarli:

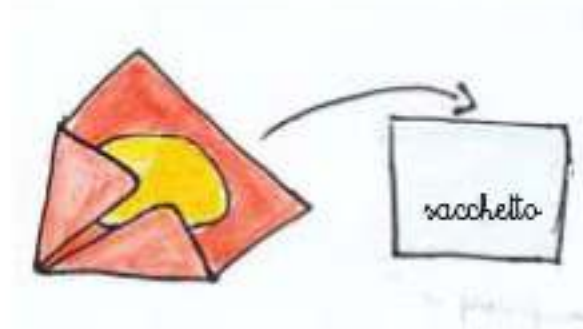
La mia ricetta di pasta di sale:

Se hai inventato la tua ricetta personale di pasta di sale, scrivila in questa pagina per non dimenticarla!

Conservare la pasta di sale

1. Al contrario di quello che si dice, la pasta di sale fresca si conserva molto bene, se si procede in questo modo:

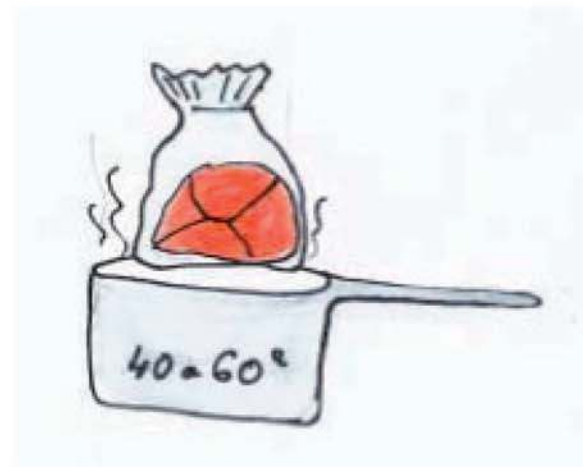
- Avvolgi la pasta di sale in uno strofinaccio pulito
- Metti lo strofinaccio con la pasta di sale al suo interno in un sacchetto di plastica. Metti il sacchetto in frigorifero.



2. La pasta di sale si conserva bene per una settimana.

3. Prima di utilizzarla, devi avere cura di **tirlarla** fuori dal frigorifero 1/2 ore prima se no, rischia di essere un pò troppo dura da lavorare.

3. Se hai molta fretta, metti la pasta di sale in un sacchetto che non prenda l'acqua (quelli per congelare vanno benissimo) e immergi il sacchetto per qualche minuto in acqua molto calda ma non bollente.



I miei trucchi personali:

Se hai dei trucchi, dei segreti per migliorare la pasta di sale, scrivili qui per non dimenticarli:

Cuocere la pasta di sale

1. Prima di cuocere la tua pasta di sale, lasciala asciugare in un luogo asciutto. Il tempo di asciugatura medio è di circa 12 ore ma non andare oltre i 2 giorni perché la pasta diventerebbe troppo friabile una volta cotta.

2. L'asciugatura permette di:

- ridurre il tempo di cottura della pasta di sale.
- evitare che si formino bolle d'aria durante la cottura.
- evitare che gli oggetti si deformino durante la cottura.

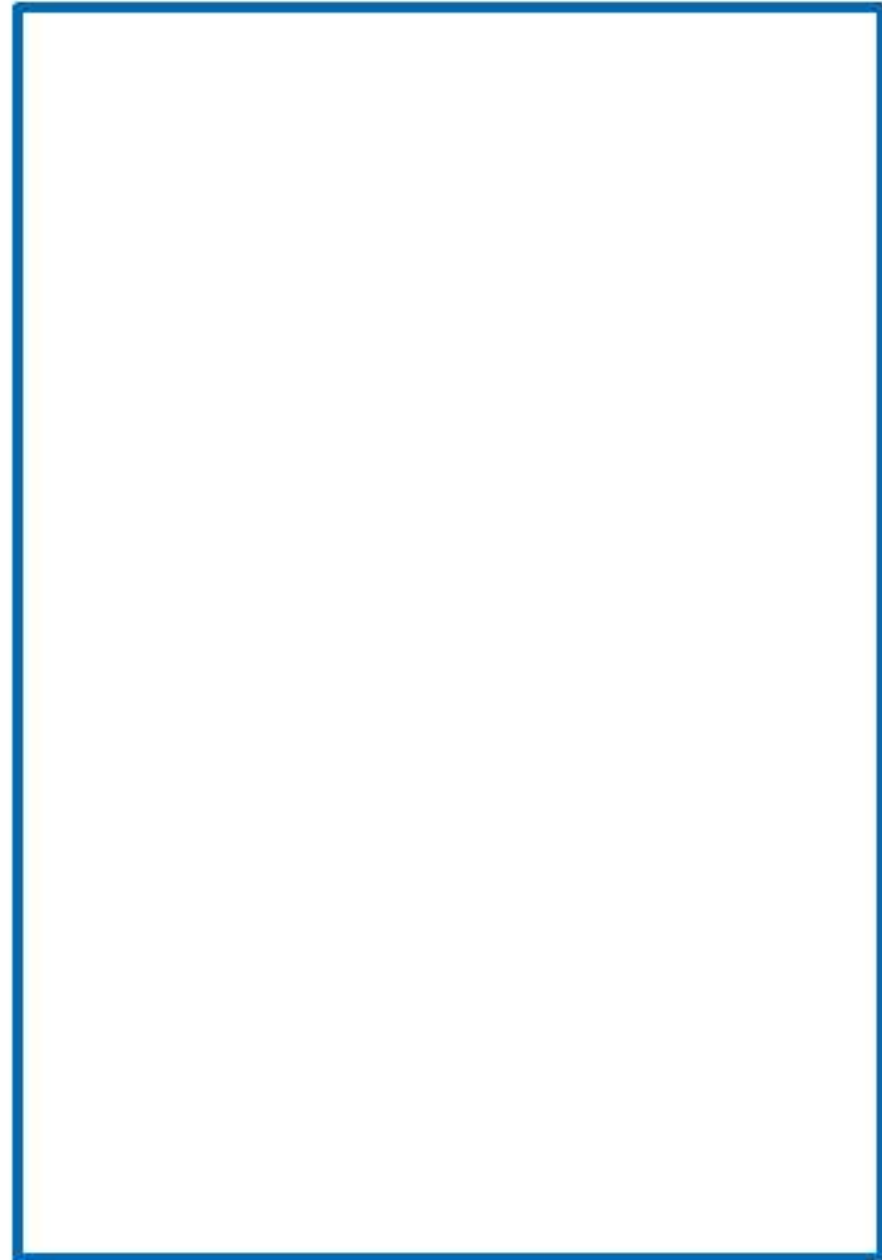
I miei tempi di cottura

3. E' difficile indicare un tempo di cottura preciso per la pasta di sale perché può cambiare ma, dipende sempre dagli stessi elementi:

- più il tempo di asciugatura è lungo, più il tempo di cottura è corto.
- più l'oggetto da cuocere è grosso e spesso, più il tempo di cottura è lungo.
- più la pasta è molle (se ha tanta acqua) più il tempo di cottura è lungo.

I principi da rispettare:

- temperatura di cottura: tra 75°C e 110°C - Una temperatura più alta farà gonfiare la pasta.
- Il tempo di cottura medio per gli oggetti piccoli è di circa 2 ore.
- Cuocere gli oggetti in pasta di sale è un pò come cucinare! Il miglior modo è sorvegliare la cottura e togliere gli oggetti dal forno appena sono duri.



Colorare la pasta di sale

Ci sono due soluzioni, scegli quella che preferisci per le tue creazioni.
Per aiutarti, guarda la tabella della pagina successiva.

Le mie scelte e le mie osservazioni:

Colorare della pasta di sale

La pasta di sale si colora durante la lavorazione. Basta che tu aggiunga i coloranti alla farina o all'acqua.

Puoi preparare diverse paste in anticipo e poi mischiarle fra loro.

Le paste colorate si utilizzano esattamente come la pasta da modellare.

I colori cambiano leggermente durante la cottura e diventano più chiari, come usati dal tempo.

Dopo la cottura, puoi disegnare dei particolari con pittura o pennarelli.

La colorazione della pasta di sale è velocissima.

Dipingere la pasta di sale

La pasta di sale si dipinge dopo la cottura..

I particolari sono facili da dipingere.

I colori rimangono quelli che hai scelto e non cambiano se aggiungi una mano di vernice.

Puoi dipingere la pasta di sale in un secondo momento.

Dipingere la pasta di sale può essere un pò lungo.

Decorare la pasta di sale

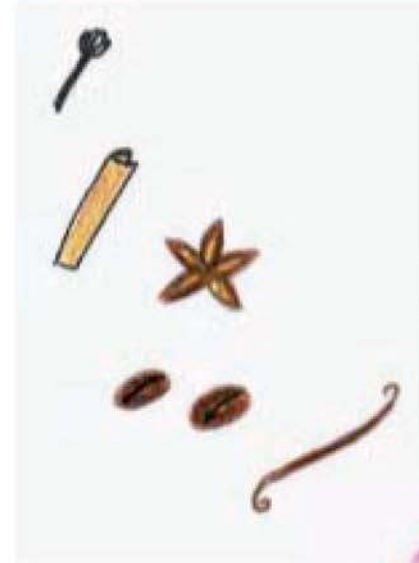
1. Puoi utilizzare tantissime cose per decorare la tua pasta di sale.

Devi solo scegliere in base al risultato che vuoi ottenere.

Chiediti sempre se quello che stai per utilizzare può sciogliersi e se il risultato ti può veramente piacere.

2. Ecco qualche idea, a te di trovarne altre:

- L'uovo: il tuorlo spalmato sulla pasta di sale darà un bel colore dorato.
- Il latte: come l'uovo, ma attenzione! Devi spalmarlo a metà cottura se no, il colore dorato diventerà marrone!
- Semi di tutti i tipi: lenticchie, pepe, cumino, maïs, caffè, chiodi di garofano, stelle d'anice...
- La sabbia
- La pasta (di diversi formati)
- Fiori, foglie...
- Perle, bottoni... Attenzione! Usa solo cose che non rischiano di bruciare durante la cottura)
- Brillantini



Quello che mi piace usare

Scrivi in questa pagina cosa ti piace usare per decorare la tua pasta di sale