



Rosas Grandes

ESCUELA DE REPOSTERÍA

dulces ilusiones



Rosas Grandes



MATERIALES:

CORTADORES DE ROSA GRANDE
(UTILIZAREMOS TRES MEDIDAS)
TABLA
RODILLO
CARTONES DE MANZANA
PASTA DE GOMA
COLORANTE CHERRY O SCARLET
(SUGARFLAIR)
PEGAMENTO COMESTIBLE
PINCEL
BOLA DE POLIESPÁN DE 4 CM
ALAMBRE DEL 22
DUMMIE PARA PINCHAR
COLGADOR DE FLORES

PASOS A SEGUIR:

TODOS LOS PÉTALOS LOS ESTIRAREMOS DEL MISMO MODO. CORTANDO NO MUY MUY FINO Y AFINANDO CON EL RODILLO TODOS LOS BORDES.

PRIMERA VUELTA CON UN PÉTALO DE LOS PEQUEÑOS Y EL COLOR MÁS FUERTE HACEMOS EL CENTRO COLOCANDO EL PÉTALO EN HORIZONTAL Y FORMAREMOS EL CONO CENTRAL.

LA SIGUIENTE VUELTA SON 3 PÉTALOS DEL MISMO COLOR Y TAMAÑO. LOS COLOCAREMOS EN FORMA DE HÉLICE UNO POR DENTRO DEL SIGUIENTE Y ENCIMA DEL ANTERIOR.



LA TERCER VUELTA SON OTROS TRES PÉTALOS DEL MISMO TAMAÑO PERO MÁS CLAROS (PARA ELLO AGREGAREMOS LA MISMA CANTIDAD DE PASTA BLANCA QUE TENEMOS DE COLOR) LOS COLORAREMOS IGUAL QUE LA VUELTA ANTERIOR PERO MÁS ABIERTOS.

LA CUARTA VUELTA CAMBIAMOS DE CORTADOR Y ACLARAMOS NUEVAMENTE. CORTAREMOS CINCO PÉTALOS QUE DEJAREMOS SECAR HASTA QUE CONSERVEN LA FORMA DENTRO DEL CARTÓN DE MANZANAS. PEGAREMOS SIEMPRE UNO ENCIMA DEL ANTERIOR Y DEBAJO DEL SIGUIENTE.

LA ÚLTIMA VUELTA SON SIETE PÉTALOS DEL SIGUIENTE TAMAÑO VOLVIENDO A ACLARAR QUE DEJAREMOS SECAR POR FUERA DEL CARTÓN DE MANZANAS. PEGAREMOS IGUAL QUE LOS ANTERIORES.

CON PAPEL SEPARAREMOS LOS PÉTALOS DANDO LA FORMA DESEADA Y DEJAREMOS SECAR.

Pasta de goma

4 CLARAS DE HUEVO (125G DE CLARAS FRESCO O PASTEURIZADO)
725G + 100G DE AZÚCAR GLAS
6 CUCHARADITAS DE POLVO DE TYLOSE (20G)
4 CUCHARADITAS DE CRISCO (20G)

ECHAMOS LAS CLARAS EN UN BOL Y BATIMOS EN VELOCIDAD ALTA CON LA PALA UNOS SEGUNDOS PARA ROMPER LAS CLARAS.

RESERVAMOS 1 TAZA DE AZÚCAR GLAS Y LO DEJAMOS APARTE.

BAJAMOS LA BATIDORA A VELOCIDAD MÍNIMA Y LENTAMENTE VAMOS AÑADIENDO EL AZÚCAR QUE SE NOS QUEDÓ. LA CONSISTENCIA DE LA MEZCLA SE TIENE QUE QUEDAR COMO EL ROYAL ICING. SUBIMOS LA VELOCIDAD A MEDIO DURANTE UNOS 2 MINUTOS. DURANTE ESTE TIEMPO VAMOS PREPARANDO EL TYLOSE EN UN BOL PEQUEÑO.



ASEGURASE QUE LA MEZCLA SE ENCUENTRA CON PICOS SUAVES. DEBERÍA BRILLAR. COMO UN MERENGUE. Y LOS PICOS DEBERÍAN CAER SUAVEMENTE. (SI QUERÍAS LA PASTA DE UN SOLO COLOR SE PUEDE AÑADIR COLORANTE AHORA. HACERLO MÁS OSCURO DE LO QUE QUERÍAS YA QUE LUEGO SE SUAVIZA.)

BAJAMOS LA VELOCIDAD DE LA BATIDORA AL MÍNIMO. Y EMPEZAMOS A ECHAR POCO A POCO EL TYLOSE EN UN PERIODO DE TIEMPO DE 5 SEGUNDOS. SUBIMOS LA VELOCIDAD AL MÁXIMO DURANTE UNOS 10-15 SEGUNDOS O HASTA QUE LA MEZCLA ESPESE.

SACAMOS LA MEZCLA DEL BOL A UNA SUPERFICIE CON UN POCO DE AZÚCAR GLAS. EMPEZAMOS CON UNA CUCHARADITA DE CRISCO EN LAS MANOS Y AMASAMOS LA PASTA. VAMOS AÑADIMOS MÁS AZÚCAR GLAS HASTA CONSEGUIR UNA MASA SUAVE Y NO PEGAJOSA. PROBAMOS LA PASTA PELLIZCÁNDOLA CON LOS DEDOS Y DEBERÍA SALIR LIMPIOS. SIN NINGÚN RESTO DE MASA. SI NO ES ASÍ. SEGUIMOS AMASANDO USANDO EL CRISCO Y AZÚCAR GLAS. ENVOLVEMOS LA PASTA YA TERMINADA EN FILM TRASPARENTE Y LUEGO EN UNA BOLSA CON CIERRE ZIP. METEMOS EN EL FRIGORÍFICO DURANTE 24 HORAS ANTES DE USAR.

CUANDO VAYAMOS A UTILIZAR LA PASTA. LO DEJAMOS FUERA A TEMPERATURA AMBIENTE. AMASAMOS UN POCO ANTES DE UTILIZAR. AÑADIENDO SI ES NECESARIO MÁS CRISCO. SE PUEDE AÑADIR COLORANTE EN ESTA ETAPA. SI NO LO HICIESES ANTES.

ESTA PASTA SE PUEDE GUARDAR EN EL FRIGORÍFICO DURANTE 6 MESES. O CONGELAR INDEFINIDAMENTE. SIEMPRE DEJAR QUE LA PASTA ESTE A TEMPERATURA AMBIENTE ANTES DE USAR. SI LO CONGELAS. SACAR DEL CONGELADOR Y METER EN EL FRIGORÍFICO DURANTE 24 HORAS ANTES DE SACARLA A TEMPERATURA AMBIENTE.