

# Pastillaje y glasé

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Glasé

**Limon:** ¼ Unidad

**Clara:** 1 Unidad

**Azucar impalpable:** 250 g

### Pastillaje

**Azucar impalpable:** 1 k

**Agua:** 120 cc

**Limon:** ½ Unidad

**Fecula De Maiz:** 100 grs.

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

- Tamice dos veces el azúcar con la fécula.
- Exprima el *limón*.
- Hidrate la *gelatina*, mezcle con el agua y lleve al fuego hasta su completa disolución.
- Bata el azúcar impalpable con la fécula.
- Sin dejar de batir vierta la *gelatina* y el *jugo de limón*.
- Fuera de la batidora amase con fécula de maíz adicional hasta obtener una masa lisa.
- Cubra con un film y reserve hasta su uso.
- Para formar las figuras amase con un palote sobre la mesada espolvoreada con fécula de maíz hasta obtener una lámina de 4 mm de espesor.
- Una vez cortadas las piezas reserve en una placa espolvoreada con fécula.
- Reserve durante 24 horas en lugar seco y oscuro para que se sequen y endurezcan las piezas.

## Glasé

- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón*, la clara y el azúcar tamizada batiendo enérgicamente hasta homogeneizar.
- Cubra con un film y reserve hasta su uso
- Disponga en una manga para su utilización.

## Armado

- Una vez secas las piezas ensamble las figuras pegándolas con el glasé.
- Decore las figuras con glasé coloreado y *mazapán*.
- Almacene las figuras en lugares secos, oscuros y ventilados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastillaje-y-glase>