Süßer Adventskalender mit selbst gebackenen CakePops

Istruzioni No. 700

Questo **calendario dell'Avvento** è qualcosa di molto speciale. I **CakePops** dolci si formano in modo perfetto e uniforme con il pratico CakePop Baker e vengono poi ricoperti di glassa o di cioccolato e decorati con la glassa.



Ecco come funziona:

Sbriciolare una torta finita in una ciotola e ottenere un impasto modellabile e non troppo umido con un goccio di succo d'arancia, ad esempio.

Ricavare dall'impasto le palline per il pupazzo di neve (circa 10 g per la testa e 20 g per il corpo) e l'albero di Natale (30 g) e modellarle in palline o coni. Raffreddare quindi per circa 30 minuti.

Nel frattempo, sciogliere i CakeMelts a bagnomaria o nel microonde. Inserire i bastoncini di legno a circa 1 cm di profondità nella glassa e poi nelle palline di pasta. Disporre le palline su un piatto e lasciarle raffreddare per altri 15 minuti.

Riscaldare quindi la glassa, se necessario, e ricoprire i cake pops. Poiché sono piuttosto grandi, è meglio versare la glassa su di loro con un cucchiaio. si può picchiettare con cura la glassa in eccesso sul bordo della ciotola.

Ruotare il manico anche in questo caso per evitare di creare "nasi". Per creare la texture degli abeti, spennellateli con il cucchiaio mentre la glassa si asciuga. Riporre i CakePops in un panetto di essiccazione coperto da un foglio di alluminio in frigorifero per farli asciugare. Decorare quindi con glassa e decorazioni di zucchero.

I CakePops finiti possono essere messi in piccoli vasi di terracotta. Decorarli con un nastro di pelliccia e ricoprire la schiuma floreale con neve diamantata.



Ricetta per la glassa:

Ingredienti:
circa 250 g di zucchero a velo
1 albume d'uovo misura L
1 buon pizzico di acido citrico (rende la glassa molto bianca)
Colorante alimentare
Suggerimento: se si usa un colorante alimentare liquido per colorare, può essere sufficiente un uovo di taglia M oppure si può usare più zucchero a velo.

Sciogliere l'acido citrico in poche gocce di acqua calda.
Mettere lo zucchero a velo e gli albumi in una ciotola e aggiungere l'acido citrico sciolto.
Sbattere gli ingredienti per circa 10 minuti con un robot da cucina o un frullatore a mano. Questo rende il composto particolarmente soffice e facile da scrivere.

Importante: la glassa non deve più colare. Se è troppo fluida, aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo fino a raggiungere la giusta consistenza.

Se la glassa è troppo densa, aggiungere acqua goccia a goccia.
Assicurarsi di coprire la glassa finita con pellicola trasparente posta direttamente sul composto.



Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
720077	Sacchetti di cellophane, trasparenti, 50 pezzi	1
694612	Cestino per piante "Vintage" della VBS	1
602372	VBS Rami di abete, 10 pezzi	1
650984	Rafia naturale, colore naturale	1
601399	Spugna floreale, 2 pezzi	1
644303-12	Nastro adesivo biadesivo VBS12 mm	1