

Jadalny tiul

Edyta Pałka

Jadalny tiul to przetworzony papier wafłowy. Jest delikatny, zwiewny, przezroczysty i bardzo plastyczny.



PORCJE

6 płatków

SKŁADNIKI

- 90 g wody
- 8 g opłatka wafłowego pociętego na drobne kawałki
- 1 łyżeczka glukozy w proszku
- kropla barwnika

INSTRUKCJE

1. Do kubka wsypujemy pocięty opłatek, zalewamy wodą, wsypujemy glukozę w proszku, mieszamy i na chwilę odstawiamy, żeby opłatek rozmiękł.
2. Po ok 5 minutach dodajemy barwnik.
3. Blenderem rozdrabniamy na gęstą papkę.
4. Rozgrzewamy patelnię na średnim programie. Patelnia koniecznie musi być sucha!
5. Wlewamy około łyżki mikstury. Silikonową szpatułką rozprowadzamy substancję po patelni, cały czas przyciskając ją do powierzchni patelni, aż zacznie się robić lepiała i wysychać.
6. Gdy zmieni kolor na jaśniejszą, delikatnie podważyc szpatułką krawędzie i najlepiej złapać za nie, lekko ściągając z patelni. Odłożyć na talerz.
7. Zamknąć w woreczku strunowym do przechowania.

UWAGI

Masa wystarcza na ok 6 większych płatków.

Tiul na następny dzień jest bardziej giętki i można go gniesć, tworzyć różne dekoracje na tort. W lodówce pod wpływem wilgoci nie zmienia swojej struktury, nic się z nią nim dzieje.