

# Pâte à sucre

## Ingrédients:

- 400 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de sirop de glucose
- 1 blanc d'œuf (30 g)
- 100 g de sucre glace pour la finition

Dans le bol du batteur avec la feuille, mélanger le sucre glace avec le sirop de glucose puis ajouter le blanc d'œuf. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Saupoudrer de sucre glace la pâte obtenue et le plan de travail. (je n'ai pas utilisé mon tapis Roul'pat® car je craignais que ça colle)

Poser et faire pénétrer le reste de sucre glace en malaxant avec les mains.

Le sucre glace doit disparaître complètement dans la masse.

Bouler et enrober de sucre glace avant de placer dans du film alimentaire pour la conserver et éviter qu'elle ne sèche.

J'ai placé ensuite ma pâte à sucre dans un sac grâce à ma machine sous-vide.