

Flor de marzipã da Fifi Doces

O tradicional marzipã da Fifi Doces (3032-3812) leva ingredientes produzidos a partir da amêndoa. Aqui, Fifi Turkie, que está na Casa de Doces da Casa Cor, sugere uma florzinha. Mas, com a massa dá para fazer qualquer formato de doce.

Flor de Marzipã: 2 xícaras de amêndoas sem casca, 1 xícara de açúcar, 1 colher (chá) de essência de água de rosas ou 1 colher (café) de essência de amêndoas, 1 clara.

Preparo: jogar uma xícara de amêndoas em 2 xícaras de água fervente por 2 minutos. Depois, esfregá-las em um pano, para soltar a casca. Colocá-las num processador de alimentos e bater até pulverizar. Juntar o açúcar e a essência e voltar a processar, pingando metade da clara até formar uma pasta. Retirar a massa e acrescentar mais clara amassando até obter uma massa maleável. Cortar um saco plástico em duas metades iguais. Colocar uma bola da massa sobre o plástico e cobrir com o outra metade do plástico, amassando com as mãos. Com um rolo de macarrão,



deixar a massa com uma espessura de meio cm. Retirar o plástico superior e com um cortador redondo cortar círculos de 3 cm de diâmetro. Enrolar a pasta para formar o miolo da flor. Repetir o processo com mais pétalas até formar uma rosa. Separar uma quantidade, colocar corante líquido no tom desejado e amassar com as mãos até que obter uma cor homogênea. Para fazer a folhinha, colocar corante na cor verde e abrir a massa entre duas folhas de plástico. Retirar a folha e cortar com a faca ou cortador o formato de uma folha. Colocar na base da flor e cortar a base para que a flor fique de pé.