



Casa do Artesão

<http://www.casadoartesa.com.br>

Al. Harvey C. Weeks, 14 - Loja 05 - Ed. New Center

Vista Verde - S. J. Campos- SP

Tel.: (12) 3902-2380

CURSO DE PORCELANA FRIA - "BISCUIT"

- **Como preparar a massa:**

Ingredientes

- ½ kilo de amido de milho;
- 1 kilo de Cola (rótulo azul) de sua preferência;
- 2 colheres de sopa de benzoato de sódio - (age como conservante);
- 2 colheres de sopa de Vaselina Líquida;
- 1 colher de estearina em pó;
- 1 colher de creme não gorduroso (para sovar)

Preparo

Coloque em uma tigela de vidro ou um recipiente de plástico para microondas o amido de milho e a cola. Misture bem com uma colher de pau até que dissolva todo o amido de milho. Coloque o benzoato, a estearina e a vaselina e misture novamente.

Coloque a tigela no microondas e regule-a para 4 minutos, ligado na potência máxima. Após cada minuto, interrompa o processo, retire a tigela e misture bem a massa com a colher de pau. Em seguida, volte a tigela ao forno. A massa deverá estar no ponto após os 4 minutos, mas fatores como variação na rede elétrica, diferenças de tamanho entre as xícaras usadas como medida e modelos de microondas podem alterar o tempo de cozimento da massa.

Uma vez pronta a massa, espalhe sobre uma superfície de mármore ou fórmica 1 colher de sopa rasa de creme não gorduroso para mãos (não exceda a quantidade indicada na receita - 1 colher é o suficiente) e despeje a massa por cima, ainda quente. Sove a massa até que ela esteja totalmente uniforme. Quanto mais você manuseá-la, melhor ela ficará para trabalhar.

Por fim, coloque-a num saco plástico ainda quente, para evitar que resseque. Pode ser utilizada assim que estiver totalmente fria.

- **Como tingir a massa:**

O resultado do trabalho é sempre melhor se você deixar para tingir a massa natural apenas na hora de ser utilizada. De qualquer maneira, ela pode ser embalada em plástico, já colorida.

- **Sobre o conservante:**

Algumas receitas de massa para Biscuit recomendam o uso do formol como conservante. Este produto, além de ser de difícil aquisição, comprovadamente causa danos à pele e à saúde. Em nossa receita, o formol é substituído pelo benzoato de sódio. Mas pode substituí-lo também pelo vinagre branco ou limão, que são fáceis de serem encontrados e não causam danos à saúde e possuem o mesmo poder de conservar a massa após os trabalhos prontos.

Materiais Necessários

- Tinta (óleo ou para tecido)
- Corante em pó
- Jogo de estecas (vários modelos)
- Rolo liso para abrir massa
- Estilete
- Carretilha de corte
- Tesoura pequena e média
- Tubo de cola pequeno
- Olhos, decalques ou miçangas
- Imãs
- Caneta permanente preta ou castanho
- Saco plástico
- Pistilos
- Placa de isopor
- Placa de espuma (para secagem da peça)
- Palito de dente
- Palito de churrasco

Materiais Auxiliares

- Molde de silicone
- Extrusora
- Cortadores redondos e quadrados
- Cilindro
- Marcadores e carimbos

Dicas essenciais

- Nunca deixe a massa exposta a correntes de ar por muito tempo para evitar formação de uma casca ao redor da massa, o que pode comprometer o trabalho.

- A massa preparada no microondas, além de não exigir esforço físico, é totalmente aproveitada. Já na massa preparada na panela, pode ocorrer o desperdício da crosta das bordas.
- Se depois de pronta, no momento do trabalho, a massa estiver um pouco mole, coloque-a por cerca de 10 segundos no microondas em potência máxima, a consistência ficará melhor.
- Muito importante: se você trabalhar com crianças, não deixe que coloquem a massa na boca e, muito menos, que a engulam. A cola utilizada tem baixo grau de toxicidade mas, mesmo assim, não deve ser ingerida.

Dúvidas mais freqüentes

- **Minha massa fica dura (ou mole) demais e difícil de trabalhar, por quê?**

A massa de Biscuit quando passa do ponto além de endurecer, fica emborrachada. Quando não no ponto, fica mole e pegajosa. Para que isso não aconteça, observe a partir do segundo minuto quanto tempo mais deverá ficar no forno. O ponto certo para começar a sovar é quando, ao se levantar a massa da tigela ainda exista um pouco de cola no fundo com a aparência de um creme. Retire tudo da tigela (inclusive este creme), coloque em uma superfície lisa untada com um pouco de creme para mão não gorduroso e acrescente o restante (até completar uma colher rasa de sopa) conforme for sovando. Ao terminar de sovar, a massa deverá estar macia. Embale-a e, saco plástico imediatamente.

- **Eu posso acrescentar amido de milho na hora que estiver sovando a massa?**

Não se acrescenta nada ao sovar a massa de Biscuit, com exceção de uma colher de sopa rasa de creme de mão não gorduroso. As peças quebradiças, depois de secas, devem-se justamente à adição de amido de milho cru à massa já cosida.

- **Posso usar um creme para mãos que contenha gordura?**

Não, o creme com gordura deixa a massa esfarelada.

- **Eu posso guardar a massa de Biscuit na geladeira?**

A massa se conserva bem se estiver armazenada em sacos plásticos bem fechados, mas se na sua região o clima ou a temperatura estiver muito quente, aconselha-se colocá-la na geladeira.

- **Como devo proceder quando a massa, pronta e embalada, cria uma camada de bolor?**

A massa fica com a camada de bolor quando é utilizada uma quantidade excessiva de creme. Para que isso não ocorra, coloque sempre a quantidade indicada de creme.

- **Quando a minha massa fica dura, eu posso reaproveitá-la?**

Você pode reaproveitar, juntando a essa massa uma massa mais macia que você fizer.

- **Quando estamos trabalhando com a massa de Biscuit, qual a precaução que devemos ter para que ela não resseque?**

Devemos mantê-la sempre embalada em saco plástico e tirar da embalagem apenas a quantidade de massa a ser utilizada. Quando o trabalho necessita de grande quantidade de massa já esticada, devemos mantê-la sempre coberta com plástico para o ar não ressecá-la.

- **Por que quando faço modelagem, principalmente de bolinhas, a massa fica com rachaduras e não consigo uni-la uniformemente?**

Ao fazer modelagem, principalmente de bolinha, devemos enrolar com a palma da mão, apertando e pressionando fortemente, para que fique uniforme e sem fendas.

- **Quando faço tiras com a extrusora , elas saem arrepiadas, por que isso acontece?**

A massa ao sair da extrusora fica arrepiada porque está com grumos por dentro. Para que isso não ocorra, a massa deverá ser bem sovada antes de ser colocada na extrusora .

- **Por que em trabalhos feitos com massa tingida, depois de secos, a cor escurece?**

Ao tingir a massa, procure deixar numa tonalidade abaixo da cor desejada, porque é normal escurecer depois do trabalho seco.

- **Por que quando tinjo a massa em tons claros, o trabalho fica transparente?**

Quando tingimos a massa com tons claros, devemos colocar um pouco de massa tingida com tinta branco de titânio, porque a mesma deixa a massa ficar leitosa e sem transparência.

- **Quanto tempo demora para secar uma peça de Biscuit?**

A secagem depende do tamanho do trabalho, um imã de geladeira, por exemplo, demora em média 24 horas para secar por completo. Uma peça bem maior, por exemplo, uma boneca em pé, demora em média uma semana.

- **Como acelerar o processo de secagem das peças em Biscuit?**

O correto é que as peças sequem ao ar livre, pois deste modo elas secam por inteiro. Através de outro métodos, o trabalho seca superficialmente e o seu interior ainda fica úmido, correndo o risco do aparecimento de bolor. Secador de cabelos, ventilador ou secadora de roupas podem ser usados para acelerar o processo de trabalho com espessura fina.

- **O que devo usar quando vou abrir uma massa na mesa, para que ela não grude?**

Pode usar vaselina ou óleo spray na mesa, assim pode abrir a massa sem medo...

- **Quando vou encapar bolinha de isopor para fazer uma cabecinha ou um corpinho, devo colocar cola?**

Não precisa colocar a cola, a massa adere à bolinha de isopor.