



Casa do Artesão

www.casadoartesa.com.br

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

Vista Verde - S. J. Campos – S.P.

Tel: (12) 3902-2380

CURSO DE PORCELANA FRIA - "BISCUIT"

- **Como preparar a massa CASA DO ARTESÃO:**

Ingredientes

- 1 Kg cola para Porcelana Fria
- 500 g de amido de milho
- 1 colher de sobremesa de benzoato de sódio
- 1 colher de sopa de Estearina em Pó
- 2 colheres de sopa de Vaselina Líquida
- 2 colher de sobremesa de creme não gorduroso para mãos

Preparo

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

Coloque a tigela no microondas e regule-o para 2 minutos ligado na potência máxima, dando o tempo estipulado, retire do forno e mexa bem, leve novamente ao forno por mais 2 minutos na potencia máxima, faça como explicado anteriormente, mexendo bem. A massa quando está no ponto de ser sovada apresenta a seguinte característica: **Uma casca seca na parte superior e na parte inferior, apresenta-se molhada.** Se necessário, leve mais uma vez ao forno de microondas na potencia máxima por no máximo 60 segundos, conferindo a cada 30 segundos se não chegou no ponto de sovar. mas, fatores como variação na rede elétrica, diferenças de modelos de microondas podem alterar o tempo de cozimento da massa, podendo ultrapassar ou não 5 minutos o cozimento da massa.

Uma vez pronta a massa, espalhe sobre uma superfície de mármore ou fórmica, 1 colher de sobremesa do creme e despeje a massa por cima, ainda quente, sove a massa até que ela esteja totalmente uniforme, coloque agora mais um colher **rasa** de sobremesa do creme, sove novamente 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.

Para tingir a massa você pode utilizar corantes em pó ou em gel, tintas a óleo, tintas de tecido ou até mesmo a própria massa já tingida da marca Fox, pois ela contém uma concentração de pigmento bem forte, por isso pode ser diluída na massa natural sem perder a cor...

Por exemplo: Você pode pegar um pacote de massa colorida na cor pêssego com 90 gramas e acrescentar nela outro pacote de massa natural com 90 gramas, obtendo assim 180 gramas de massa tingida de pêssego sem ter alterado a cor final. Isso é muito bom, pois podemos fazer render bem nossas massinhas

- **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, fácil de ser encontrado e inócuo à saúde, possui o mesmo poder de conservar a massa após os trabalhos prontos.

Materiais Necessários

- Tinta (óleo ou para tecido)
- Corantes em pó
- Jogo de estecas Blue Star
- Rolo de massa liso
- Estilete grande e pequeno
- Carretilha de corte
- Tesoura pequena e grande
- Revistas
- Papelão ou espuma para secagem das peças
- Tubo de cola pequeno
- Miçangas
- Olhos móveis ou fixos, decalques diversos
- Imãs
- Caneta para pintura dos olhos
- Saco plástico
- Régua
- Jogo de cortador redondo c/8 peças Blue Star
- Texturizadores de massas
- Caneta para Pinturas dos olhos
- Blush
- Placa anti-aderente



- Pó branqueador ou Porce Clear

Materiais Auxiliares

- Moldes de silicone
- Extrusora
- Cortadores
- Cilindro
- Marcadores

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 a 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 dura, coloque-a por cerca de 3 segundos no microondas em potência máxima, a consistência voltará ao normal.
- Muito importante, se você trabalhar com crianças, não deixe que coloquem a massa na boca e, muito menos, que engulam-na. A cola e os outros produtos utilizados tem baixo grau de toxicidade mas, mesmo assim, não devem ser ingeridos.

Dúvidas mais freqüentes

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

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 sua na região o clima ou a temperatura estiver muito quente aconselha-se a 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 à 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 tinta a óleo 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.

- **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.

- **Como devo usar o Porce Clear ou o Branqueador em Pó? Para que eles servem?**

O branqueador ou Porce Clear devem ser usados para tirar o amarelado da massa, eles deixam a massa além de clarinhas com bastante elasticidade. Você deve sovar a quantidade indicada em cada produto, senão acaba amarelando mais sua massa.

- **Como usar o Pó Mágico?**

O Pó Mágico serve para realçar peças já prontas e secas feitas em biscuit.. Pintar a peça já seca com um pincel com cerdas mais durinhas.