

# CAKE&MORE magazine

N° 1/GEN-MAR 2021

10

TUTORIAL  
*Semplici e creativi*



**BOHO CHIC**  
TRA ELEGANZA E  
RAFFINATEZZA

**BABY SHOWER**  
**macarons**  
dalle NUANCE  
PASTELLO

# Rose D'AUTORE



**LUXURY  
WEDDING**  
EVENTI UNICI  
AL MONDO



*Cuore*  
**GOURMET**  
ROMANTIC STYLE

**JUST  
Married**  
UN TOPPER  
NUZIALE  
DIPINTO  
A MANO



# KIT FLEUR<sup>1085</sup>

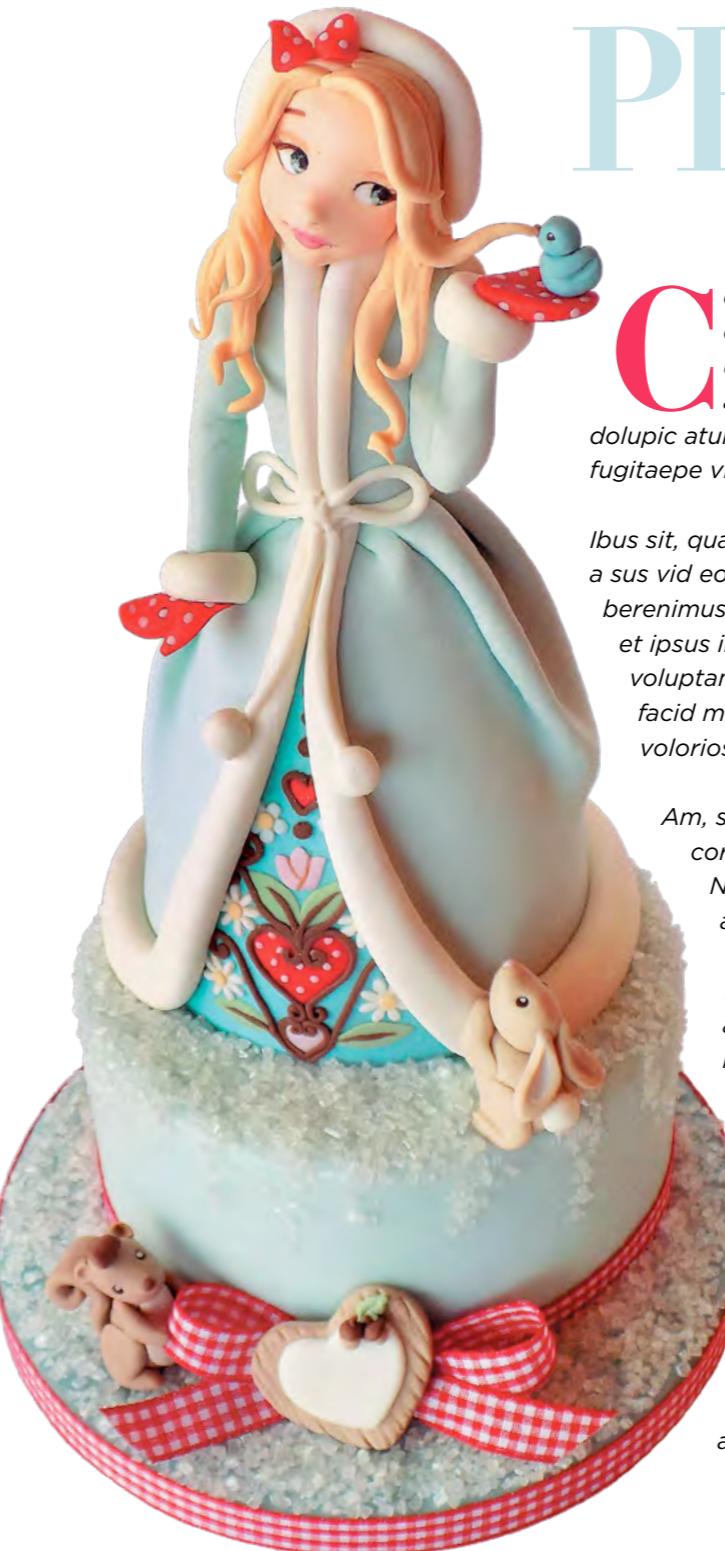
Ideato con Christophe Michalak



**silikomart®**  
professional  
MADE IN ITALY

[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)

# Dettagli PREZIOSI



**C**orero voluptas acequia consed mossimusam, optaquatur, con cum ea commos a sedicimodis utem dolumentorum imiliquam iusaero con est dis asperernem licaborrum quo exerum ut veriae duscia dolupic aturis aturibus dolorec aborro quae honest, sum quunt fugitaepe vid esequisqui intis repudi blaborat.

Ibus sit, quae sed quasperae rae simendi stibus vero in pa cum a sus vid eostio quostenis consequie idit, nobisto taspedi ataquo berenimus asped unt aut plibus seque doloria volectatur, ulparchil et ipsus illuptas si qui corernam que quibusdam aspiet etur re voluptam accae pos sitibus danimo quiatem eumquaturiam facid mod quo blanditist, officieni doluptae mil is rere ea valoriost quosam volum sed ulpa int.

Am, sequi rehene mincto tempost, si num rem voluptiam, corum fugitae. Dus endae liqui vent. Voliam dem publi ses? Nos egil untum atumusa es es! Dem quam intementis acios vium inum facibus audem pracivid nos, ut vistrachum mo essu essis, acte consum improbus mensuperta maxim actu confes? Itatquam verissimis auciipiemque con Etrunimpl. Ihiciorti conultum verum nem ommora? Nihicon a oma, nifi, sendenatus egit L. mo meris C. Habulles ere teri, eterce portuscer.

Loc venditis ex num fue in Itanumentili temus et? Hus numum nonvere ssupimmorum atortebesti, C. consus, con teroximus. Egilici enatiqu isquam oc fue auceremquam cae conequa mquam. Senate, sa vis, non se et igit, unterobus condentra rehem Patum et factam, diis facibun ihilint ent inatus; num. Scis ia dic rei it rei tea Sp. Fuludacturei serbit; nequerfin vis pat, Cupimpra pubi in verum egilis arissimis? Rum teatu se num ommodi cone iaectam

# Sommario

**6** Shopping  
idee per decorare

**8** Libri  
Letture golose  
da non perdere

**10** Italy  
International  
Cake Design  
Un evento made  
in Italy dedicato  
alla Sweet Art

**12** Wedding  
Speciale Wedding  
Planner ed eventi

**60**

**16** Boho Chic  
Eleganza e  
raffinatezza  
di Veronica Seta



**22** Wedding Cake  
Il magico mondo  
dei fiori  
di Rita D'Ascenzo

**28** Modelling  
e cake design  
Atmosfere innevate  
di Ramona Torte d'Incanto

**36** Wedding  
Topper sposini  
di Katya Malizia

**50**



**8**

**40** Pasticceria  
Artistica  
**Cuore Gourmet**

di Monica Cavallaro

**48** Baby Shower  
**I macarons**  
di Pina Pascale

**50** Pasticceria  
**Tartelletta**  
**al pistacchio**  
di Silvia Brunzin



**16**



**22**

**54** Pasticceria  
Artistica  
**Naked Cake**  
di Anna Fichera

**58** Biscotti decorati  
**Romantic pumpkin**  
di Evelin Decora

**60** Painting Cake  
**Una rosa speciale**  
di Isabel Mendes

**62** Indirizzi



**54**

# IDEE PER decorare



1

1 Tricot Decor Happy Birthday di Silikomart. Tappeto in silicone per realizzare merletti di zucchero. E' perfetto per decorare con originalità torte a piani, cupcakes e biscotti. Da utilizzare con con l'apposito preparato Tricot Mix. Dimensioni: 80x400 h 1,8 mm Silikomart: euro 14,90



2 Con le linee Voglia di Cake Design e Teatime di Guardini per tutti

sarà possibile mettere le mani in pasta e creare adorabili dolcetti, torte decorate e biscotti di tutti i tipi. Timbri, rulli, mattarelli decorativi per dare forma a originali decorazioni in pasta di zucchero. [www.guardini.com](http://www.guardini.com)



3

3 Pratica confezione di ghiaccia reale Super Ice. Laped

4 Penna decorativa Silikomart. Pratica per decorare dolci con

4



cioccolato fuso, crema e preparazioni liquide. Dotata di un corpo in silicone, quattro beccucci decorativi ed un tappo, adatti a realizzare idettagli più minuziosi. E' possibile smontare il corpo della penna e lavare il tutto in lavastoviglie. Prodotto in silicone di alta qualità. Silikomart: euro 9,90



5

5 I simpaticissimi COPPAPASTA sono sei nuovissimi tagliapasta di forme differenti (uno rotondo, uno ovale, oppure quadrato, o rettangolare ed anche a forma di cuore), in acciaio inox. I coppapasta sono utilissimi perché hanno una doppia funzione, cioè tagliare la pasta per farne ravioli, tortelli o la forma che più gradite ed aiutarvi a creare biscottini o monoporzioni. I coppapasta sono acquistabili singolarmente o in un'unica confezione regalo (Guardini).



6

6 Per riempire la casa e la tavola di bellissimi colori e profumi cosa c'è di meglio dei fiori? Queste bellissime orchidee sono il top per un cake art made in Italy elegante e raffinato. Inoltre lo stampo a stantuffo serve a realizzare dei bianchissimi bucaneve. Libera la tua creatività con un'invasione floreale (Martellato).

7



7 I Tricot Decor Snowflakes servono a creare dei dolcissimi fiocchi di neve in zucchero per decorare torte e dolci di ogni tipo.

(Tricot Decor Snowflakes, Silikomart € 32,90)



8

8 Queste golosissime decorazioni in zucchero della marca Qs Ingredients renderanno più allegri e colorati i vostri dolci in un batter d'occhio. Le palline di zucchero sono tutte bianche, di varie dimensioni e soprattutto sono prodotti naturali al 100%, senza coloranti né aromi artificiali e non contengono conservanti e grassi idrogenati. Inoltre i prodotti Qs Ingredients sono certificati: Gluten Free, senza OGM, per vegetariani, Kosher e Halal. (Ingredienti decorativi Caramellandia, a partire da € 2,90)



9

9 Della linea Let's celebrate di Silikomart, ecco il natalizio kit Xmas Dream, composto da due stampini in silicone con le sagome della slitta, delle renne e dell'albero di Natale, una pratica guida per realizzare i personaggi in cioccolato e i pennarelli alimentari per colorali. Tutto l'occorrente per una decorazione natalizia! (Xmas Dream, Silikomart € 28,90)



# La mia piccola PASTICCERIA



*La mia piccola  
pasticceria*

Christophe Felder,  
Camille Lesecq  
Guido Tommasi Editore  
352 pagine  
Illustrazioni a colori  
€ 35,00



Benvenuti nella piccola pasticceria di Christophe Felder e Camille Lesecq, che sprigiona un profumo delizioso: 180 ricette gioco, piaceri semplici per golosi, grandi e piccoli

**“È** fatto in casa, ma è ancor più buono che in pasticceria!”. Ecco il complimento che tutti vorremmo sentirsi dire.

È proprio vero che un dolce casalingo ha sempre quel gusto particolare, unico e insostituibile. I due autori, Christophe Felder e Camille Lesecq, lo sanno bene. Ecco perché hanno unito le loro forze per realizzare e regalarci questo ricettario in cui svelano tutti i segreti delle loro creazioni.

Preparare dolci in casa è importante non solo per il risultato che si ottiene, ma anche e soprattutto per il gesto di attenzione che rappresenta, perché permette di prendersi cura dei gusti di tutti.

Nove capitoli per dare spazio a ricette di base (fra le altre, pasta brisée, sfoglia, frolla, crema pasticciera, chantilly, frangipane, savoiardi e bignè), a dolci suddivisi nei sette giorni della settimana, a originalissime creazioni che sapranno stupire e divertire grandi e piccoli, come i “Dolcetti spiritosetti”.



LUNEDÌ: mele al forno e cookies giganti.  
MARTEDÌ: chiacchiere e flan al ribes nero.  
MERCOLEDÌ: brownie al pistacchio e mirliton alle albicocche.  
GIOVEDÌ: crumble con mele e fragole e sablé al gianduia.  
VENERDÌ: madeleine con limone e dacquoise con lamponi.  
SABATO: chouquette e charlotte al cioccolato.  
DOMENICA: amandines alle ciliegie e feuillantine pralinata.  
E per le grandi occasioni... i dolcetti spiritosetti!  
Benvenuti nella piccola pasticceria di Christophe Felder e Camille Lesecq che sprigiona il profumo delizioso di 180 ricette gioco, piaceri semplici per golosi grandi e piccoli.

ITALY INTERNATIONAL  
CAKE DESIGN  
MATERIALE MANCANTE

## Event planner

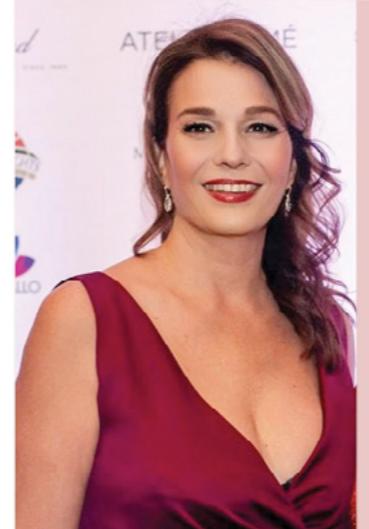
Una passione scoperta per caso e che ha reso Camelia Lambru una delle più richieste wedding planners del momento...



# Wedding PLANNER

S quamendelic toadasf blatemo lorest est quiandel ma secum num eosam incil illaccusam, cuptatibus, apientionetafd est, sim rem abo. Ficillu ptatectatae delic temquatem int et oditi auda ium ne lab ipis aut qui corovidere ipis ut eost faccum ipsuntis de senda dus pretest eum que esciet quibus, culloped quam, commien ectota cus, voluptam hillab inimped qadfsuunt. Tio.asdf Asperio illaut quidusdaerum voluptatem etust es quatect orepel aniatatur? Quid maios et landebis molorerunt foccus quia quodis ad que

optis sint inuasfdllic ipsunt harchitat aboreperum et ipis inciisquibus debit apitimum re voluptatur si ut facearum foccus dolupta voloriori cum nissimus. Exearchit expliamus esecero cuptios aniatatur? Quid maios et landebis molorerunt foccus quia quodis ad que maximped quatis simusant et audae ellam sam quod maximol lanieniet et quo cuptionem fugiti dolupictet ut que et quae ped quiduciatiias eni officiis que quamus molut volut del int a cum ressita tquam, voluptat verum faciat. Moluptature sdaex et at aut reperat



Camelia Lambru scopre la passione per l'organizzazione di eventi appena terminati gli studi Inzlando a lavorare nel settore MICE specializzandosi nella progettazione e realizzazione di viaggi d'incentivazione ed eventi motivazionali, formazione esperienziale, team building, meeting e convention in tutta Italia e all'Ester. Nel frattempo diventa life coach e business coach e collabora con agenzie di meeting e congressi, banche e Istituzioni Internazionali. Nel 2009 Inizia per caso una collaborazione con una wedding planner americana che la metterà in contatto con l'affascinante mondo del wedding. Si specializza negli Stati Uniti e lavora come wedding planner, per tornare poi in Italia dove apre la sua agenzia My Perfect Wedding, che si afferma subito come leader nel destination wedding e Luxury Wedding. Dal 2016 è

I'ideatrice e producer di Italian Wedding Awards, il 1° riconoscimento nazionale per le migliori aziende che operano nel settore del matrimonio, un evento itinerante che vuole promuovere il Made in Italy attraverso il destination wedding. Dalla sue grandi passioni coaching e wedding nasce nel 2019 il Wedx , la conferenza internazionale del wedding in Italia, con un focus sul Destination Marketing e Destination Wedding Management. Nel 2020 crea IWA Wedding Coaching Academy, un precorso di crescita personale e professionale con un particolare accento sul Business Coaching, Destination Wedding Marketing, sulla formazione manageriale e corsi di leadership per le aziende che operano nel settore del wedding.



# Event planner



as derum non pelis est, cuptatiur, officidebit, nis con estis cus, quatatur? At rerorro rporertuem pelliquatist ut eosamendioeru vendanyud andaestis susdanture, sit es sinveligni derferum eari cus, nus rerum inihictis ea dis doloria ntemoluntas eos eribusam, sim il enimos est dolupis abori ullor aut aut aut hit escius aliberi storeri busaectatet ligendunt quam ese natum aspis dolorei cipsantorit magnia sinvendunti dolulta dolupitate coremolupta voleni rem. At que denihitae sumquibusae coeunserita accabore

volore samus alit haris rem accupat atia earumquidi ute m hisisque perrunt ut erit rehenit ant volorro viducillam a aliquam sam, te nos eium eiuscidempos dolum quuntist lantoru ptatiostimo bea sequundus aribus cusam es dio venest omni debitat aut paribus vereum ipienih ilibusandis am quuntio rempore pellene ctorepra pere peria dolo que cori ipis seri aristinte seuate re conem aute dolupid ebitem quaessin repudig enihiist optatiore sapirum et, arciet doloraeperis ped quid quideris earum



*“Nem i enia doloreriatil  
aligendest iphet eosapid h  
estii c cusapd  
quat ero eum  
inci cd qit orepelevk”*

in es eossinc tinwendunt aut dolupti omnihilibus aut etur? Et qui blandae volupta volores tiation escipsu ntcaec usciet ommodigendam am iurestiossi qui rem. Runt voolores sequidis elessi ut pliqui bea volorpnsed ea delis dolorumquae et arum oluptur as excepro totate dolor same rent et recae ellora des ut optate sa se voluptaspero oditenit ad et debit ut quatet asque net qui quiā quia que peristo modisto tatus. Unt mo beatum eati bea as eum est id quassi tem aut rendem reriasi sendessint.



# BOHO Chic

Una creazione artistica che vuole essere un omaggio allo stile Bohemian chic. Una torta che cavalca il trend del momento e che strizza l'occhio a nuove e vecchie generazioni. Elegante, raffinata ma con un tocco di leggerezza

**Cosa occorre** Red Velvet Cake diametro 25 cm altezza 7 cm, 500 gr camy cream, 500 gr fragole, 500 gr crema di burro, 3 kg di pasta di zucchero bianca, 500 gr pasta Modelling, 150 gr porcellana edibile ghiaccia reale. Colori in polvere prugna, rosa, foliage green, cornish cream, autumn gold, autumn yellow, forest green, candy floss, lilla, azalea. Colori aerografo verde, giallo, rosa, tappetini, nastri, stampa su wafer paper, lucidante, colla edibile, basi: esagonale di 30 cm, tonda di 15 e 25 cm, strumenti per modelling, ferretti fiori, stampi.



1 Stendi la pasta di zucchero e copri il vassoio di 30 cm e la base esagonale.



2 Stendi la pasta di zucchero bianca e copri la torta Red Velvet già farcita e precedentemente intagliata e posizionata sulla base esagonale.

3 Stendi una piccola quantità di pasta modelling bianca in modo sottile, ricava un cerchio con il cutter.



4

assottiglia i bordi con il bool tool su un tappetino.

5 Piega il cerchio due volte, taglia la pasta eccedente e aprila come una rosa. Prepara diverse ruches.

6 Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



7

Piega il cerchio due volte, taglia la pasta eccedente e aprila come una rosa. Prepara diverse ruches.

8 Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



9

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



10

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



11

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



12

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



13

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



14

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



15

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



16

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



17

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



18

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



19

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



20

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



21

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



22

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



23

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



24

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



25

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



26

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



27

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



28

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



29

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



30

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



31

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



32

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



33

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



34

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



35

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



36

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



37

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



38

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



39

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



40

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



41

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



42

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



43

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



44

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



45

Attacca le ruches intorno alla torta esagonale con un poco di colla edibile, attacca il nastro intorno al vassoio e fissalo con uno spillino.



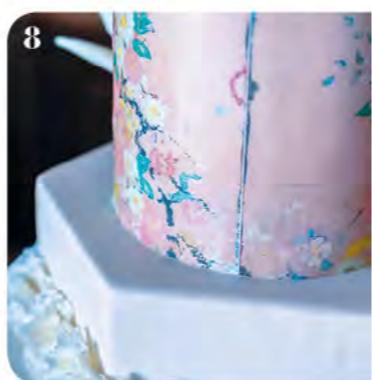
**6** Copri la base di polistirolo di 15 cm con la pasta di zucchero bianca e fissala sulla Red Velvet con un po' di ghiaccia reale.



**7** Ritaglia la wafer paper stampata seguendo l'altezza di 15 cm della base.



**8** Attacca le stampe intorno alla base di polistirolo con la gelatina. Per evitare che la wafer paper si stacchi, tienila ferma avvolgendo la pellicola alimentare intorno alla torta.



**9** Prepara una ghiaccia reale soda e inseriscila in un piccolo conetto di carta.



**10** Posiziona la punta del conetto di carta a un paio di cm dal margine del top della torta e premi leggermente per rilasciare la ghiaccia reale. Allenta la pressione quando hai aggiunto una colatura sufficiente. E gira intorno alla base della torta. Più ghiaccia reale aggiungerai, più la colatura sarà abbondante. Finiti i margini inizia a riempire il centro. Usa una spatola per spalmare la ghiaccia reale e lasciala asciugare. Diluisci la polvere metallica in alcune gocce di alcol e dipingi il top e le colature della torta.



**13** Per le corna tridimensionali ripeti lo step 11 e attacca le due parti con un po' di colla edibile. Lavora delicatamente le estremità per nascondere le giunture. Lascia asciugare 24 ore.



**14** Per estendere le corna modella una carota di pasta da modellazione bianca, taglia la parte superiore in due e spingila all'interno del venatore. Rimuovi la pasta in eccesso. Spingi il ferretto attraverso la pasta inferiore per un effetto tridimensionale.

**15** Riempì la cavità con il dresden tool e unisci l'altra parte delle corna.

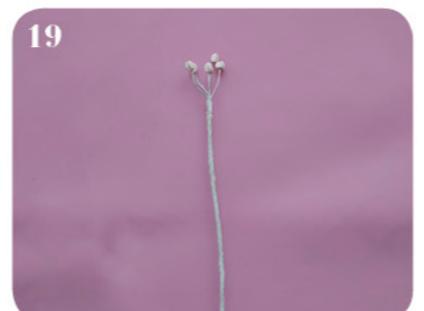
**16** Usa la colla di pasta morbida per nascondere giunture e imperfezioni.

**17-18** Premi una piccola pallina di pasta modellazione bianca nella forma che si trova nella parte inferiore del venatore e rilasciala. Con un po' di colla edibile attacca alla base delle corna per coprirle.



**19** Fai un uncino su 5 ferretti di misura 33. Inseriscili in piccole palline di porcellana edibile bianca, pizzicale con le pinzette. Con la guttaperca bianca fissale insieme per ricavare la parte centrale dell'ibisco.

**20** Lavora una pallina di porcellana edibile bianca intorno ai ferretti fissati insieme e fissa bene la pasta. Taglia gli stami piccoli e inseriscili all'interno e intorno alla parte centrale dell'ibisco. Colorali con il colorante in polvere azalea, poi diluisci il colore con alcune gocce di alcol e dipingi i filamenti e lo stigma con un pennellino molto sottile. Applica piccole



quantità di colla edibile sugli stami e immergili nel semolino colorato precedentemente.

**21** Modella un cilindro di porcellana edibile rosa, stendi la pasta con un matterello sul tappetino. Taglia 5 petali di ibisco con il cutter per petali di rosa. Inserisci un ferretto misura 26, vena i petali, girali dall'altra parte per assottigliarne e arricciarne le estremità con uno stuzzicadenti e lasciali asciugare, colorali con il colorante in polvere foliage green e lucidali.

**22** Spolvera delicatamente i petali con il colore rosa e la base con i colori candy floss e azalea.



**23** Fai un piccolo cilindro con la porcellana edibile verde chiaro, stendi la pasta e con un cutter multipetalato taglia 5 sepali, il calice dell'ibisco. Inserisci ferri per fiori misura 33 all'interno dei sepali e posizionali su un tappetino per assottigliarne le estremità. Lasciali asciugare, colorali con il colorante in polvere foliage green e lucidali.

**24** Modella una carota con la porcellana edibile verde chiaro, inserisci un ferretto fiori 26 alla base della carota. Appiattisci la carota e posizionala nello stampo per foglie di girasole con il ferretto fissato nello spazio apposito. Distribuisci la pasta nel venatore.



**25** Gira le foglie dall'altro lato e assottiglia estremità arricciandole un po'. Lasciale asciugare in fogli di carta stagnola.



**26** Colora le foglie con l'aerografo mescolando gocce di giallo e verde. Lucidale quando il colore si sarà asciugato.



**27** Con la guttaperca verde chiaro assembla il centro del fiore, i petali, il calice e le foglie. Colora la guttaperca verde mescolando verde e azalea.





28



29



30



31

**31** Stendi un po' di porcellana edibile verde chiaro, taglia 12 foglie di bouganville, inserisci i ferretti per fiori misura 28, assottiglia i bordi e venali. Usa il colorante in polvere per le foglie mescolando autumn yellow e foliage green. Colora solo le stremità e il centro con il forest green. Lucidale.

**32** Unisci con la guttaperca verde chiaro i petali e le foglie al centro del fiore. Colora la guttaperca con il foliage green.

**33** Inserisci dei conetti di plastica per fiori al centro e nel top della torta. Posiziona le corna e i fiori.

32



33

# Porcellana fredda alimentare

## Edible Cold Porcelain

**Produced in Italy**

Eccellente resistenza ed elasticità  
Spessori sottilissimi  
Essiccazione rapida  
Non teme il congelamento

Excellent resistance and elasticity  
Very thin thickness  
Quick drying  
Frost-Proof

**R**

cake & more

by Veronica Seta



Foto di Paola Sulpizio

# Rose D'AUTORE

Una firma prestigiosa del cake design internazionale realizza con maestria delle splendide rose per una wedding elegante e raffinata

**Cosa occorre** Tavoletta per fiori, tappetino antiscivolo, spugna per fiori, paletta, tool, dresden tool, bocciolo in polistirolo n2,5, matterello, wires n20, Gum Paste, Colori rosa e verde pistacchio liposolubili, cutter rosa in 3 misure, venatore rosa, cutter calice, colla alimentare.

**1** Occorrente per la realizzazione delle rose

**2-3** Incolla il bocciolo in polistirolo ai wires e attendi che sia bene asciutto. Colora la pasta con il colorante rosa.

amalgama bene, prendi un piccolo quantitativo di pasta e stendila sottile, con il cutter piccolo taglia il primo petalo. Distribuisci un po' di colla alimentare alla base del petalo e avvolgilo sul bocciolo chiudendolo ben stretto.



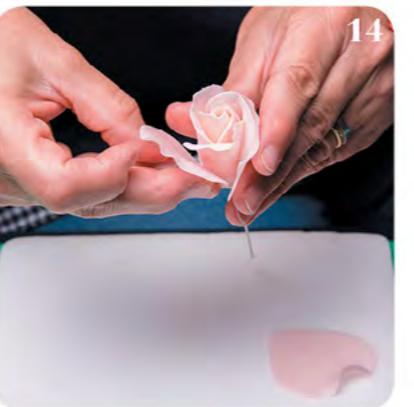
Rita D'Ascenzo romana appassionata di cucina e pasticceria da sempre, dopo anni di studi intraprende la carriera di cake designer specializzandosi i fiori realistici in gum paste, affinando sempre più la tecnica grazie anche ai grandi maestri internazionali. Decide di mettersi in gioco partecipando a corsi internazionali dove i risultati sono strabilianti, vince 3 ori, un 1 Best International Show e 2 Best in Show overall winner. Candidata agli AWARD 2014 a Birmingham, premio per i 3 migliori Best in Show Equipe Eccellenza Cake Design per la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria e Cioccolateria. Docente presso scuole italiane, collabora con diverse riviste internazionali e tiene corsi in Italia e all'estero. Ha una pagina facebook Amiche di Zucchero e un sito www.amichedizucchero.it



**4-5-6-7-8** Prendi un pezzetto di pasta, stendilo sottile e con il cutter piccolo ritaglia 3 petali. Passa il tool sul lato superiore per rendere ancora più sottile la pasta, passa i petali nel venatore, distribuisci un velo di colla alimentare alla base dei petali formando una V. Poi incolla il primo petalo mettendo la parte centrale in linea con la chiusura del petalo sul bocciolo.

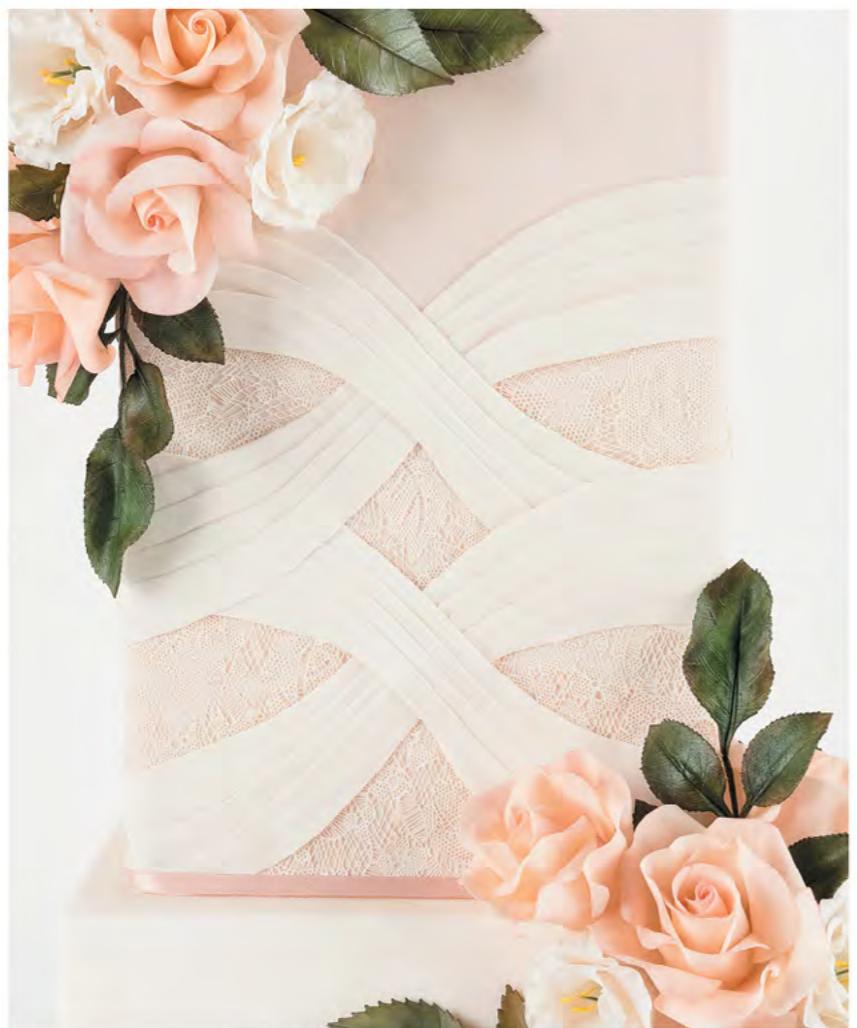


**9-10** Stendi la pasta sottile e ritaglia 3 petali con il cutter medio, procedi allo stesso modo del giro precedente incollando il primo petalo al centro dell'ultimo petalo attaccato al giro precedente.



**11-12-13-14** Stendi la pasta sottile e ritaglia 3 petali con il cutter grande, lavorali e incollali come nei giri precedenti.





**25-26-27-28-29** Prendi della pasta bianca e colorala con il verde. Amalgama bene il colore, stendila e ritaglia il calice con l'apposito cutter. Lavora il calice con il bool tool, passa poi il dresden tool dalla parte più sottile al centro delle punte per formare una scanalatura al centro. Cospargi il calice di colla e posizionalo alla base della rosa facendolo aderire bene.



**30-31** Prendi una piccola pallina di pasta verde dai la forma di un piccolo cono. Inserisci il ferretto al centro della base del cono e fallo scorrere fin sotto al calice facendolo aderire bene.

# L'Eccellenza della Gastronomia Italiana



GEA-Taste of Italy nasce dall'amore per la tradizione e dal desiderio di tutelare e promuovere il nostro territorio. La cura nella scelta delle materie prime e l'utilizzo di tecnologie innovative nel pieno rispetto dell'ambiente ci permette di ottenere prodotti di altissima qualità e dai sapori antichi: olio extravergine d'oliva, caffè, vini, salse e sughi pronti dal gusto unico e inconfondibile.



Magiche atmosfere di paesaggi innevati che rievocano i decori tirolesi. Toni freddi e glaciali abbinati a colori caldi come il rosso e il marrone

**Cosa occorre** 1 torta del diametro 15 cm h 10 cm, 1 torta diametro 10 cm h 15 cm scolpita a forma di cupola allungata, 800 gr di pasta di zucchero azzurro chiaro, 300 gr di pasta di zucchero azzurra, 400 gr di pasta di zucchero bianca, coloranti in gel per la pasta (rosa, giallo, rosso, verde, marrone e rosa), coloranti in polvere (azzurro, nero, marrone e rosa), alcol puro per uso alimentare, gelatina, colla edibile, cristalli di zucchero, 1 vassoio tondo 22 cm di diametro, nastro a quadri bianchi e rossi, 1 stecchino, ball tool, leaf shaping tool, bisturi o piccolo strumento da taglio, pennello in silicone a punta piccolo, tagliapasta a cuore grande, tagliapasta a cuore piccolo, rotella tagliapasta, sugar gun, bocchetta per ghiaccia n 2, mattarello in silicone, smoother, pennello n 3 e 00.



Ramona dopo essersi occupata per molti anni di modelling applicato al design di oggetti e complementi d'arredo, scopre il meraviglioso mondo del cake design, coniugando così le sue più grandi passioni, quella per la pasticceria e quelle per il modelling e la decorazione. In questa nuova forma d'arte trova la possibilità di esprimere tutte le sue capacità artistiche e di applicare e perfezionare tecniche acquisite nel corso degli anni. Le caratteristiche che contraddistinguono maggiormente il suo lavoro sono l'armonia tra composizione e colore, la pulizia delle forme ed un modelling estremamente curato. Oggi la sua attività principale è quella di insegnare, tenendo corsi presso associazioni, scuole di cucina ed altre organizzazioni.

# UNA SOFISTICATA bambolina



**1** Realizza due torte, una con diametro 15 cm ed altezza 10 cm e un'altra con diametro 10 cm ed altezza 15 cm che andrai a scolpire dando la forma di una cupola allungata. Ricopri un vassoio con della pasta di zucchero azzurra e le due torte con della pasta di zucchero azzurro chiaro. Poggia la torta tonda sul vassoio e sovrapponi la torta a cupola avendo cura di mettere dei sostegni.

**2** Ritaglia un sottile triangolo di pasta azzurra con base di circa 10 cm ed altezza di 13 cm. Utilizzando degli



**5** Attacca il triangolo già decorato sulla torta a cupola.

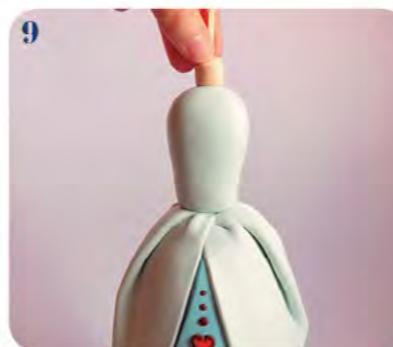
**6-7** Ritaglia un rettangolo di pasta azzurro chiaro con larghezza di circa 40 cm ed altezza di 18 cm a cui arro-



tonderai gli angoli della parte inferiore e con cui realizzerai la gonna dando una leggera morbidezza.



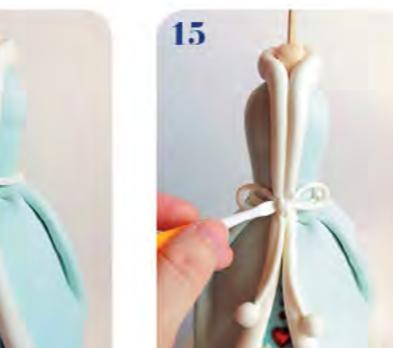
**8-9** Realizza il busto partendo da una pallina di pasta azzurro chiaro formando una goccia e tagliandone la punta. Poni il busto sulla cupola ed infilza con uno stecchino per dare sostegno. Realizza adesso il collo con un piccolo cilindro di pasta color carne.



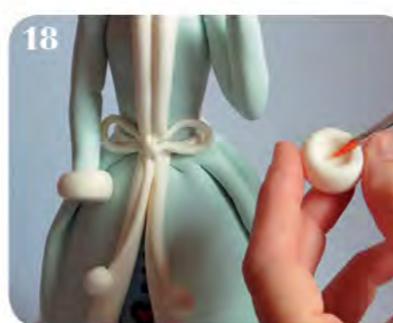
**10-11** Forma un rotolino di pasta bianca che assottiglierai alle estremità e con cui realizzerai il collo del cappotto.



**12-13** Con due rotolini di pasta bianca assottigliati ad una estremità realizza la bordura di pelliccia del cappotto avendo cura di eliminare la giuntura nella parte posteriore.



**14-15** Realizza un rotolino molto sottile di pasta bianca, attacalo al girovita e successivamente ricava un fiocco che completerai con due piccole palline come pon pon.



**16** Realizza le braccia formando due cilindri di pasta azzurro chiaro che assottiglierai ad una estremità. Aiutandoti con un leaf shaping tool incidi leggermente nella parte centrale simulando le pieghe della manica nella parte interna del gomito.

**17-18** Piega un braccio e con due palline di pasta bianca realizza i polsi di pelliccia usando un ball tool per creare delle parti concave all'interno delle quali, monta le braccia al busto, inserirsi le estremità più assottigliate delle maniche.

**19-20-21** Realizza adesso i guanti e partendo da una pallina di pasta rossa forma una goccia, la appiattisci e ne ritagli una piccola parte in modo da realizzare il punto del pollice. Fai lo stesso con l'altro guanto e decora con dei piccoli pois che realizzerai aiutandoti con una bocchetta per ghiaccia con foro rotondo n. 2. Attacca quindi con un po' di colla edibile i guanti alle braccia.



**22-23-24** Forma una pallina di pasta color carne, rendila leggermente ovale e con le dita schiaccia la parte centrale per creare la concavità delle orbite oculari. Prima con le dita e poi con un leaf shaping tool dai forma al naso. Utilizzando un pennello in silicone a punta crea i fori delle narici.



**25-26-27** Con un piccolo strumento da taglio incidi la fessura della bocca, aprila leggermente e con un leaf shaping tool modella le labbra. Facendo una leggera pressione con le dita dagli angoli della bocca verso il basso dai forma al mento.





**28-29** Utilizzando un ball tool piccolo realizza le orbite che riempirai con delle piccole palline di pasta bianca.

colorante marrone dipingi le ciglia e le sopracciglia. Completa con due piccolissimi puntini di pasta bianca per realizzare i punti luce.

**30-31** Utilizzando un pennello 000 e dei coloranti in polvere diluiti in pochissimo alcol puro per uso alimentare dipingi l'iride di azzurro e la pupilla di nero.

**32.** Con un pennello 000 e del



**35-36** Con della pasta giallo chiaro forma delle gocce allungate che appiattirai leggermente e che segnerai appena con un leaf shaping tool così da realizzare delle ciocche che andrai a disporre sulla testa della bambolina, precedentemente inserita nella parte di stecchino rimasta fuori.

**37** Completa la capigliatura con un fiocco di pasta rossa formato da due piccoli e sottili triangoli decorati con dei pois come i guanti.

**38** Per realizzare il cappello appiattisci un pallina di pasta azzurro chiaro ed utilizzando una estremità del mattarello in silicone forma una concavità.

**39-40-41** Poni il cappellino sul capo della bambolina. Completa con un rotolino di pasta bianca così da realizzare la bordura e con una pallina che attaccherai dietro come pon pon.

**42-43-44** Realizza un uccellino partendo da una piccola pallina di pasta azzurra, modellala facendola diventare una goccia e Ischiaccia leggermente, curvala un po' e suc-



cessivamente, con l'aiuto di un leaf shaping tool, delinea lo stacco tra il corpo e la testa. Rifinisci con un pennello in silicone a punta e metti due piccoli puntini marrone scuro per

gli occhi e una piccolissima pallina marrone più chiaro per il becco. Con due piccolissimi puntini bianchi fai i punti luce negli occhi e poggia sulla mano della bamboleina.





**45-46** Modello due gocce, una più grande ed una più piccola, di pasta beige. Queste diventeranno il corpo e la testa del coniglietto mentre per realizzare le zampe posteriori forma due piccole gocce allungate e le curvi schiacciando leggermente la parte che si attacherà al corpo.

**47** Posizioniamo il coniglietto ai piedi della bambolina e con due piccoli rotolini di pasta realizza le zampe anteriori. Utilizza due palline di pasta marrone per gli occhi ed una di pasta rosa per il nasino. Metti infine due piccoli puntini di pasta bianca come punti luce negli occhi.

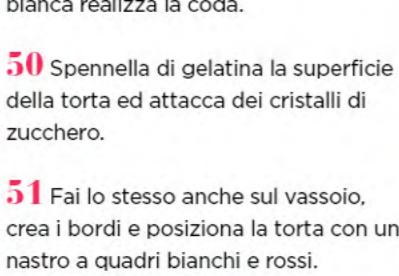


**48** Realizza le orecchie con due piccole gocce di pasta beige. Crea un incavo aiutandoti con un leaf shaping tool all'interno del quale posizioni un'altra goccia più piccola di pasta bianca.

**49** Monta le orecchie sulla testa del coniglietto e con una pallina di pasta bianca realizza la coda.

**50** Spennella di gelatina la superficie della torta ed attacca dei cristalli di zucchero.

**51** Fai lo stesso anche sul vassoio, crea i bordi e posiziona la torta con un nastro a quadri bianchi e rossi.



**52-53-54** Con lo stesso procedimento usato per la realizzazione del coniglietto realizza lo scoiattolo utilizzando della pasta marrone chiaro, aggiungendo una goccia di pasta beige sul pancino.

**55-56** Per realizzare le orecchie utilizzerai due piccolissime palline che attaccherai sulla testa. Aiutandoti con un ball tool piccolo realizza le parti



concave delle orecchie. Con dei piccoli puntini di pasta marrone scuro crea gli occhi e con una piccolissima pallina marrone più chiaro fai la bocca. Modela la due gocce allungate ed appiattite, una più grande marrone chiaro ed una più piccola marrone scuro. Arrotola ciascuna di esse su se stessa nella parte più larga e le attacca allo scoiattolino formando la coda ed il ciuffo.



**57-58** Ritaglia con un tagliapasta un cuore di pasta beige e con un tagliapasta più piccolo un cuore di pasta bianca.

**59-60** Sovrapponi il cuore bianco su quello beige più grande e fai dei segni con un leaf shaping tool simulando l'effetto legno. Decora con due piccole ghiande ed una foglia. Monta il cuore su un fiocco alla base della torta e metti accanto lo scoiattolino.



# JUST married

**Cosa occorre** 100 gr pasta di zucchero bianca, alcol alimentare a 90 gradi, matita, taglierino, pennelli n. 0, 3, 5, colori in polvere rosa chiaro, rosa scuro, rosso, celeste, marrone, nero, tavolozza, stampa degli sposi

1 Prendi la pasta di zucchero e stendila con un mattarello formando una lasta sottile di 20x20 cm, spessore 4 mm. Con la matita



*Imin nis eos quidemolo ipsum iumqui reratem. Puda quodipicimus rerio earcil minverunt, optam ecta qui dendus atur ad molectur, quacuptae. Ditas ium harum nonet et ma di tae. Ditas ium harum nonet et ma di quaeperi nullatem denissitis ut que vent ut ame moditas maiensequis con repquaeperi nullatem denissitis ut que vent ut ame moditas sin num accate pe de volor rae aut ex excepel mi, omniam ea doluptiumque apient que voluptat ex este lata imostate conseni culpa seditem imustiate*

riporta il disegno sulla pasta di zucchero. Poi ritaglia la sagoma con il taglierino.

2 Con il pennello n. 5 spolvera leggermente i volti con il colore rosa chiaro in polvere.

3 Con il colore rosa scuro in polvere ed il pennello n. 3 ripassa i bordi dei volti e le guance creando le ombre.

4 Diluisce il colore rosso in polvere con alcol e con il pennello n. 1 realizza la bocca degli sposini.

5 Diluisce il colore azzurro in polvere con l'alcol e con il pennello n. 1 realizza l'iride, poi con un altro colore azzurro scurisci la parte superiore degli occhi degli sposini.



# Cake Design

6 Diluisce il colore nero con l'alcol e utilizzando il pennello n. 1 ripassa il contorno esterno degli occhi e realizza la pupilla degli sposi, poi le sopracciglia.

7 Diluisce il colore marrone con l'alcol e con il pennello n. 3 dipingi i capelli degli sposini.

8 Diluisce il colore marrone con poco alcol e con il pennello n. 1 ripassa i contorni dei capelli realizzando anche dei ciuffi.

9 Diluisce molto il colore nero con l'alcol facendolo diventare un grigio, poi con il pennello n. 5 realizza la base del vestito dello sposo colorando in modo uniforme.



10 Diluisce con poco alcol il colore nero e con il pennello n. 1 ripassa i bordi del vestito degli sposi realizzando anche i dettagli.

11 Con il colore in polvere nero asciutto senza diluirlo, spolvera le parti dell'abito della sposa con il pennello n. 3 per realizzare le ombre.

12 La sagoma degli sposini è terminata, puoi posizionarla sulla torta nuziale.

P



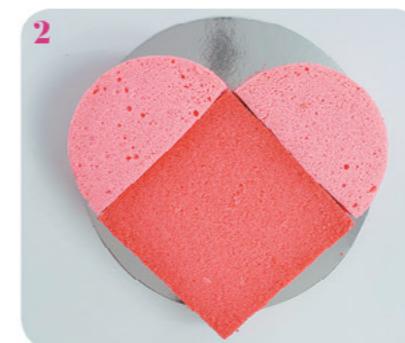
*Et audae es nimus nonseque eum sit et fuga. Agnisint ullam, omniant escius acea qui re venis sit landam, qui conse qui idebisi ut ellente volore nem dip sapid quist, quas dolecepe qui con con natis autem quassus ea aut et ipit, om moluptas eos aut enis imus con eostem dolor audae pro omnihiciis ne andiate nihille cequia sperit et vellaborum facerum re ero quasimi nvendipsa num dios di re, officie ntentinctum eicatum rent omnist quodi asped explaccae net es et aut inhlc tem que nls atlonessi vellanderia porepratures velli qui dolupta tquaecu ptatquodi aut rentiae. Nat eius doles audandiam corquam*

Un cuore goloso tutto da gustare. Un lavoro di pasticceria artistica dalle nuance delicate e romantiche da servire per una ricorrenza importante, un anniversario, un battesimo, un diciottesimo.

# CUORE Gourmet



1 Prepara una torta quadrata e una rotonda (ricetta su Fb Moreish Buttercake), 2 strati da 1 cm. Colora con il colorante fragola e aggiungi l'aroma alla fragola.



2 Taglia la torta rotonda a metà e disponila in due strati come nella foto.



3 Usa un coltello affilato e modella delicatamente il tuo cuore.

4 Metti un po' di crema al burro

di meringa italiana su una tortiera bianca. Assicurati che il vassoio sia abbastanza grande per contenere l'intero cuore.

5 Inumidisce la torta con uno sciroppo semplice, se vuoi puoi aromatizzarlo aggiungendo un po' di limoncello per bilanciare la dolcezza della torta e della crema al burro.



**7** In una seconda sac à poche mescola le fragole liofilizzate in polvere schiacciate nella crema al burro. E procedi con la decorazione.



**8** Cospargi sopra la decorazione alcune fragole sbriciolate e tritate per ottenere un sapore più deciso.



**9** Schiaccia alcune meringhe e disponile intorno alla torta per ottenere consistenza. Aromatizza le meringhe al limone.

**10 - 11** Posiziona delicatamente lo strato superiore sulla torta e copri con la crema di burro e poi inizia a lisciare la superficie. Metti in frigo per 30 minuti e poi ricopri la torta con altra crema al burro per una finitura migliore.



**12** Lisciare i lati delle basi con una spatola. Nel frattempo prepara alcune sfumature di rosa da utilizzare sulla torta.



**13** Con la spatola più ampia e la tonalità più chiara di crema al burro, dai alla torta dei colpi di luce per formare questo motivo, partendo dall'angolo sinistro fino a formare l'effetto del disegno come in foto.

**14** Continua a sovrapporre leggermente le sfumature della crema al burro rosa alla tonalità più scura. Usa la spatola più fine per i tratti più sottili e delicati.



**15**



**16**



**17**



**18**



**19**



**20** Posiziona il primo petalo in alto a sinistra della torta e fissalo usando le spatole.

**21-22-23** Crea un altro petalo e posizionalo a destra del primo. Usa le spatole per spostare delicatamente i petali e dare un effetto di leggerezza e movimento alla rosa.

**24-25** Aggiungi un po' di fucsia e crea un bocciolo. Posiziona il bocciolo al centro del grande petalo centrale e fissalo usando le spatole.



**26** Puoi usare un pennello morbido e pulito in qualsiasi momento per regolare i bordi dei tuoi petali o perfezionare i dettagli.

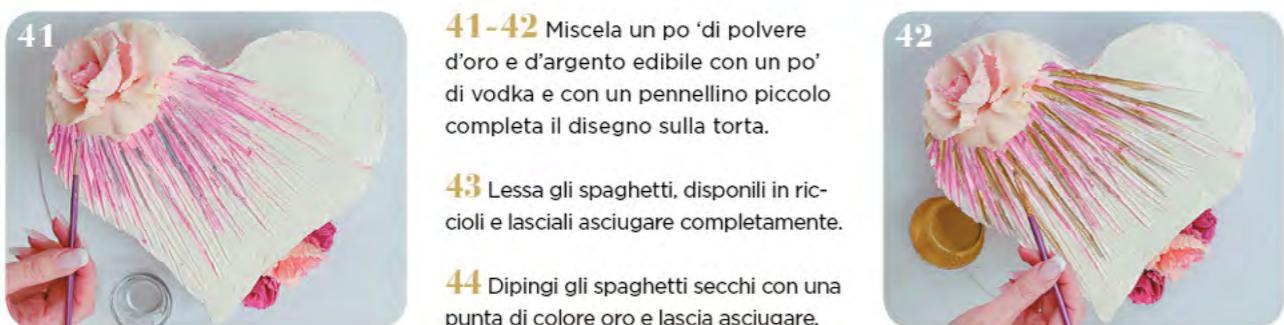
**27** Crea più petali per dare vita alla rosa e posizionali delicatamente cercando di dargli movimento.

**28-29** Infine realizza un grande petalo per piegare la rosa e darle un aspetto naturale. Fissa il petalo e termina la rosa.





**34-35-36-37-38-39-40** Realizza un fiore rosa medio più chiaro e posizionalo tra le due rosellina fucsia.



**41-42** Miscela un po' di polvere d'oro e d'argento edibile con un po' di vodka e con un pennellino piccolo completa il disegno sulla torta.

**43** Lessa gli spaghetti, disponili in riccioli e lasciali asciugare completamente.

**44** Dipingi gli spaghetti secchi con una punta di colore oro e lascia asciugare.



**45** Prendi la carta di riso, una ciotola d'acqua, un tappetino in silicone e alcuni colori: fucsia e polvere d'oro.

**46** Riscalda l'acqua con il gel alimentare e rompi a metà la carta di riso.

**47** Immergi la carta di riso per 10 secondi e rimuovi.



**48** Appoggia su un tappetino in silicone e lascia asciugare almeno sei ore. Ti servono solo 3 o 4 vele di ogni colore.

**49** Una volta che la carta di riso si è asciugata, disponila delicatamente intorno alla torta. Spezza delicatamente alcune vele per ottenere le dimensioni e la lunghezza che preferisci e poi posizionale come in foto.

**50-51** Applica gli spaghetti asciutti e dorati intorno alla rosa principale. 3 o 4 andranno bene. E un paio intorno ai fiori in basso. Conserva la torta in frigo fino a 3 giorni prima e servila a temperatura ambiente.





Versatili, colorati e facili da preparare. I macarons sono perfetti per ogni lieto evento ma sono l'ideale per un dolce baby shower. Basta usare nuance pastello e decorazioni delicate

**Cosa occorre** Farina di mandorla, albumi, zucchero a velo, zucchero semolato, acqua, coloranti alimentari, tappetino o carta da forno, sac-à-poche, punte di diversa misura, foglio guida, sprinkles, ghiaccia, pasta di zucchero.



*VeOluptate ntionsequae sendamus, officlpit ltc te ne cullatem quissim oloriatis mo eaquatio autatur, niasperro tet accum ra quiaspe rchitit estist volorem oloratem sim sinctempos quunt vellese ndiciet rreferr ovitibus qui atur molo modis destore ssimili busandi ut veles maiore quam, quias atur repudiae lat. Everion sequasi taturei citatus. Ed quam, ute nienla consed quam as dolorercim ais nobit ulpa qui dis acetempelis dolupid quia ipid quia que premped magnihic tem iunt rehentum re pa sit,*

# Baby Shower MACARONS



6 Dopo il croûtage passa alla cottura.

7 Lascia raffreddare.

8 Decora i macarons come preferisci.



9 Prepara la ganache.

10 Inserisci la ganache in un sac-à-poche con il beccuccio liscio e farcisci i macarons.



1 Occorrente per preparare i macarons.

2 Colora l'impasto dei macarons nelle tonalità desiderate.

3-4-5 Poni il foglio guida sotto al tappetino o alla carta forno. Dressa il composto seguendo il disegno guida. Utilizza punte per sac-à-poche di grandezza differente in base al disegno da realizzare.





Un piccolo capolavoro di pasticceria da realizzare in casa per sorprendere e deliziare i propri ospiti. Una tartelletta gourmet ricca di sapori e delicata al palato.

# TARTELLETTA Pistacchio & Albicocca

Silvia Brunzini

**Cosa occorre** 50 gr burro, 148 gr farina 00, 18 gr pasta di pistacchio, 1 gr sale, 64 gr zucchero velo, 38 gr uova intere, 2 gr scorza di limone



1

## Frolla al pistacchio

**1-2-3-4** Sabbiare la farina col burro freddo a dadini, il sale e gli aromi. Incorporare ei passaggi successivi lo zucchero, la pasta di pi-

stacchio e le uova. Lavorare lo stretto necessario. Stendere il composto su pellicola, coprire e far riposare almeno 4 ore in frigo.



2



3



4



*Rum eos quis pro omnihil itius ap erchicid molupta quia que venimus voluptatis adic tempor reium rerumquiam nem aut ium quatia volupic temquis auta quis id quides nossi verovid quam et fugiat int ligent esti abororumquam, quae potrum dolorum qui te et laborem inelligent acequamet as dollupta*



5



6



7

**5-6** Tirare a 3 mm di spessore sulla carta forno.

**7-8** Ricavare il disco centrale per il fondo, ricavare le strisce, per i bordi e applicarle facendo una leggera pressione, depositare il fondo e col dorso del coltellino togliere l'eccesso dai bordi. Infine Cuocere a 135° per 8-10 minuti.

## Crema al pistacchio e limone

**Cosa occorre** 50 gr burro, 15 gr farina 00, 25 gr polvere mandorle, 50 gr zucchero semolato, 50 gr uova intere, 25 gr polvere pistacchio, 10 gr scorza di limone, 2 gr lievito.

**9** Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti insieme; dressare su guscio di frolla crudo e infornare insieme a 165/170° ventilato per circa 15 minuti



## Crema montata alla frutta

**10-11-12** Scaldate la purea con lo sciroppo di glucosio, sciogliere dentro il composto la massa gelatina e unire al cioccolato bianco parzialmente fuso. Mixare e aggiungere la panna fredda liquida, continuare a mixare. Colare o far cristallizzare una notte in frigo.

**13-14** Dressare con sac a poche e decorare.



12



13

14

**Cosa occorre** 136 gr cioccolato bianco, 20 gr purea di passion al 10%, 160 gr panna fresca, 4 gr sciroppo glucosio, 24 gr massa gelatina, 70 gr purea di albicocca.

# P



# NACKED cake

Una torta composta da più strati morbidi e setosi ispirata ai fiori e alla frutta di stagione. Un'idea gustosa ed elegante da realizzare per occasioni e ricorrenze diverse

**Cosa occorre** PER LA TORTA QUATTRO QUARTI: 250 gr di farina 00, 250 gr di zucchero semolato, 250 gr di burro, 250 gr di uova, 1 bustina lievito per dolci. PER LA CREMA MASCARPONE E PANNA: 250 gr di panna, 250 gr di mascarpone, 80 gr di zucchero a velo, vaniglia. PER LA DECORAZIONE: 1 vasetto confettura di fichi bio, fiori, frutta fresca,



1 Occorrente per la realizzazione della torta.

2 In planetaria monta il burro morbido con lo zucchero.

3 Aggiungi le uova una alla volta.

4 Unisci il lievito alla farina ed incorpora al composto.

5 Monta il composto, ma non troppo a lungo.

6 Dividi il composto in 3 anelli da 18 cm e cuoci in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.



"La mia passione per la pasticceria nasce dalla voglia di esprimere la bellezza attraverso forme, colori e gusti". Anna Fichera è una consulente e docente di pasticceria.





**7** Fai raffreddare e parreggia la superficie delle torte.

**8** Ottieni tre strati esattamente dello stesso spessore.

**9** In una ciotola unisci il mascarpone, la vaniglia e lo zucchero a velo.

**10** Ottieni una crema senza grumi da versare in planetaria.

**11** Unisci la panna fredda da frigorifero.

**12** Monta la crema facendo attenzione a non stracciarla.

**13** Trasferisci la crema in una sac a poche e farcisci il primo strato.

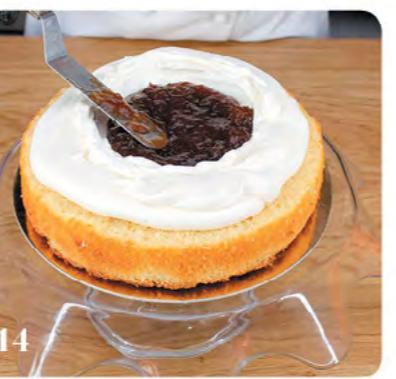
**14** Metti al centro della farcitura uno strato di confettura di fichi.



**12**



**13**



**14**



**15**

**16**

**17**

**18**

**15** Sovrapponi il secondo strato.  
**16** Ripeti la stessa operazione.  
**17** Chiudi e completa la torta con il terzo strato.

**19**

**18** Ricopri il tutto con la crema restante.  
**19** Liscia per bene la copertura con una spatola a gomito.  
**20** Decorà con fiori non trattati e frutta di stagione.

**20**





Evelindecora

# Romantic PUMPKIN

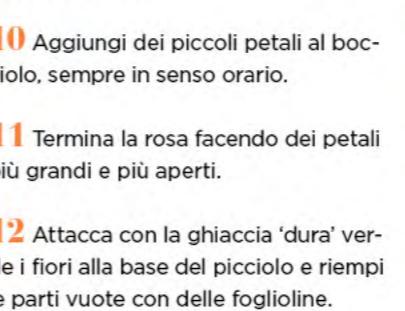
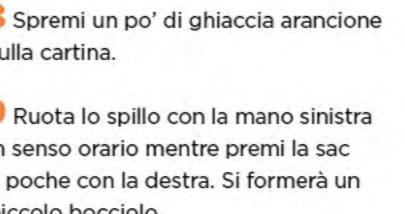
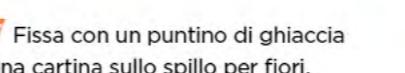
**Cosa occorre** 1 spillo per fiori, cartine da forno 3x3cm, pennello setole rigide, oro edibile in polvere, alcol 90 gradi o vodka e dipingi il picciolo della zucca. Aiutandoti con un pennello a setole rigide spruzza l'oro solo su alcuni biscotti.

fiori, cartine da forno 3x3cm, pennello setole rigide, oro edibile in polvere, alcol, biscotti di pasta frolla. Per i contorni e le decorazioni finali: bocchetta fine, 20 gr ghiaccia reale 'consistenza dura' rosa chiaro, 20 gr ghiaccia reale 'consistenza dura' rosa. Per il fondo:15 gr di ghiaccia reale 'consistenza fluida', bocchetta tonda. Per le rose: bocchetta a petalo, 25 gr ghiaccia reale 'consistenza dura' arancione, 25 gr ghiaccia reale 'consistenza dura' verde chiaro

Una romantica decorazione con le tonalità del rosa declinato in tutte le sue sfumature, per rendere dei semplici biscotti un'occasione di festa



1 Occorrente per la decorazione.



2 Contorna il biscotto con la ghiaccia 'dura' rosa, utilizzando una bocchetta fine.

3 Riempি con la ghiaccia fluida rosa la parte centrale del decoro. Lascia asciugare per 20 minuti.

4 Glassa le parti esterne e lascia asciugare per 8 ore.

5 Diluisci dell'oro alimentare in polvere in una piccola quantità di alcol 90 gradi o vodka e dipingi il picciolo della zucca. Aiutandoti con un pennello a setole rigide spruzza l'oro solo su alcuni biscotti.

6 Sui biscotti rimanenti fai alcune decorazioni a forma di fiore e foglie usando la ghiaccia rosa chiaro e la bocchetta fine.



Imin nis eos quidemolo ipsum iumqui reratem. Puda quodipicimus rorio earcil minverunt, optam eicta qui dendus atur ad molectur, quacuptae. Ditas ium harum nonet et ma di tae. Ditas ium harum nonet et ma di quaeperi nullatem denissitis ut que vent ut ame moditas malonsequis con repquaepri nullatem denissitis ut que vent ut ame moditas sin num accate pe de valor rae aut ex excepel mi, omniam ea doluptumque apient que voluptat ex este lata imo- stiate conseni culpa seditem imustiate



*Imin nis eos quidemolo ipsum iumqui reratem. Puda quodipicimus rero eæril minverunt, optam eicta qui dendus atur ad molectur, quacuptae. Ditas ium harum nonet et ma di quaepri nullatem denisisit ut que vent ut ame moditas maiorsequis con reptae maion nimpore sin num accate pe de valor rae aut ex excepel mi, omniam ea doluptiumque apient que voluptat ex este lata imo- stiate conseni culpa seditem imustiate*

**Cosa occorre** Disco di pastigliaggio di circa 25 cm di diametro, colori alimentari idrosolubili per aerografo, aerografo a punta fine, pellicola adesiva patinata trasparente per mascheratura a media presa, un coltellino da taglio per la pellicola, una sagoma per aerografia, gomma elettrica, alcune foglie di un gambo di rosa, proiettore episcopio oppure carta da lucido, una matita rossa di media morbidezza (HB).

Un capolavoro artistico di precisione realizzato con la tecnica dell'aerografo



1 Proietta sul pastigliaggio l'immagine di una foto di una rosa, utilizzando un episcopio e regolando la giusta dimensione. Poi disegnala con una matita rossa: il rosso si fonderà poi col colore della rosa. Se non hai un episcopio, puoi realizzare una stampa in bianco e nero ingrandita della foto originale. L'immagine deve essere speculare rispetto alla foto. Metti la carta da lucido sopra la stampa e ricalca con la matita, premendo forte. Metti il lucido a rovescio sul pastigliaggio e passaci una spatolina in plastica sempre premendo forte. In questo modo la grafite si trasferisce sul supporto ed il disegno è pronto.



2 Applica un pezzo di pellicola adesiva trasparente sul pastigliaggio ed incidi i contorni della rosa con il coltellino da taglio, facendo attenzione a non incidere anche il pastigliaggio. Quindi togli la pellicola in eccesso, lasciando soltanto la sagoma del fiore.

3 Applica delle vere foglie di rosa sulla parte scoperta, mantenendole in posizione con dei piccoli pesi e spostandole via via che spruzzi il colore del fondo con l'aerografo, ottenuto con una miscela di marrone e nero.



# UNA ROSA speciale



4 Terminato lo sfondo, rimetti in posizione la parte esterna precedentemente tolta della pellicola, togliendo questa volta la sagoma della rosa.

5 Inizia a dipingere le zone più scure della rosa usando un verde spento



miscolato col nero e con una puntina di rosso. Mentre lavori le zone più scure, proteggi quelle più chiare con una sagoma apposita, che viene via via spostata nelle varie posizioni, più piccoli devono essere invece raschiati molto delicatamente con il coltellino, tenendo la lama quasi orizzontale.



6 Definisci qua e là le zone chiare, usando una gomma elettrica per dare risalto alle sfumature. I dettagli più piccoli devono essere invece raschiati molto delicatamente con il coltellino, tenendo la lama quasi orizzontale.



7 Rinforza le ombre più scure, sia con la sagoma sia a mano libera: è molto importante procedere sempre con velature molto leggere per mantenere un perfetto controllo sull'intensità del chiaroscuro senza esagerare nei contrasti. Nella foto si vede bene come la maschera dello sfondo lo abbia protetto dal verde spruzzato.



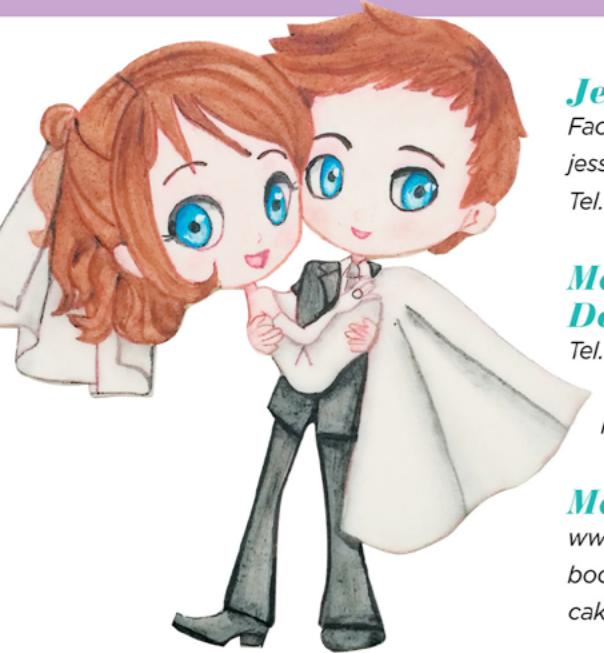
8-9 Tenendo lo sfondo ancora coperto, inizia a spruzzare il colore della rosa (magenta) usando la sagoma, ed anche a mano libera, sempre con velature molto leggere, rinforzando il colore lentamente. Il rosa deve essere più intenso sulle ombre: dato che rosso e verde sono colori complementari, questi si smorzeranno a vicenda, rendendo così più neutro il colore delle ombre stesse.



**Il Pastigliaggio**  
Il pastigliaggio è usato in pasticceria per creare forme stabili e per offrire supporto a dolci e torte. La sua consistenza è simile a quella della pasta di zucchero, ma una volta essiccato assume una durezza e una rigidità tali da poter essere impiegato come sostegno

**Rosa finita**  
Dopo aver saturato maggiormente il magenta, rimuovi delicatamente la pellicola dallo sfondo: ed ecco la rosa finita.

## Indirizzi



**Jessica Bettini**  
Facebook: "Jessica Bettini"  
jessybetty@libero.it  
Tel.+039.0565.95057

**Maria Antonietta Del Duca**  
Tel. +39.388.9937666  
ma.delduca@gmail.com  
Facemaria.antonietta.del.duca"

**Marilù giarè**  
www.cakeacademy.it  
booking@cakeacademy.it  
cakeacademy.blogspot.com

**Alice allemani**  
www.lartedialice.com  
aliceallemani@gmail.com  
Facebook: "larte.dialice"

**Angelo Gala**  
angelogala@yahoo.it

**Decora**  
No vendita online  
www.decora.it  
info@decora.it

**Ernst Knam**  
www.eknam.com  
Facebook: "Ernst Knam"

**Jenny di gregorio**  
jennydigregorio81@gmail.com  
Facebook: "Jenny VanillArt"

**Teresa Doria**  
teresa.doria@alice.it  
Facebook: "Teresa Doria"

**Teresa Insero**  
pasticciecapriot.com

**Valentina Donati**  
(Le torte di Mariposa)  
Tel. +39.366.4043976  
letortedimariposa.blogspot.com  
letorteriposa@gmail.com  
Facebook: "Le torte di Mariposa"

**Vanilla & Love**  
(Marco Pasquino e Micòl Giovagnoni)  
vanillaandlove@libero.it  
Facebook: "vanillaandlove"

**Rosita Musumeci**  
Facebook: "rositamusukedesigner"

**Teresa Doria**  
teresa.doria@alice.it  
Facebook: "Teresa Doria"

**Valentina Donati**  
Tel. +39.366.4043976  
letorteriposa@gmail.com  
Facebook: "Le torte di Mariposa"

**Vanilla & Love**  
(Marco Pasquino e Micòl Giovagnoni)  
vanillaandlove@libero.it

**Rosita Musumeci**  
Facebook: "rositamusukedesigner"

## TAMBURINO

# Cake&eks®



Drip Cake  
Aromatizzato



Cioccolato Fondente  
Cioccolato al Latte  
Nocciola  
Pistacchio

Drip Cake  
Colorato



Bianco  
Giallo  
Rosa  
Rosso  
Celeste  
Verde

Metal Drip  
Metallizzato



Oro  
Argento  
Perla

LA CREATIVITÀ  
DIVENTA DOLCE



Seguici su  
Follow us:



[www.madameloulou.com](http://www.madameloulou.com)