CAKE DESIGN • PASTICCERIA ARTISTICA • CIOCCOLATERIA • EVENTI

CAKE&MORE magazine

N°2 / TRIMESTRALE MAR-MAG 2021

13 TUTORIAL CREATIVI E ORIGINALI

Suggerimenti per la Pasqua e la primavera

Fiore in Wafer Paper

ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW

Sculpture Painting

Wedding Cake

Tea Time

CAKE DESIGN • PASTICCERIA ARTISTICA • CIOCCOLATERIA • EVENTI

CAKE&MORE magazine

N°2 / TRIMESTRALE MAR-MAG 2021

13 TUTORIAL CREATIVI E ORIGINALI

Suggerimenti per la Pasqua e la primavera

Fiore in Wafer Paper

ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW

Sculpture Painting

Wedding Cake

Tea Time

KIT FLEUR 1085

Ideato con Christophe Michalak

silikomart professional
MADE IN ITALY

www.silikomart.com

Benvenuta Primavera!

Un grazie di cuore da tutto lo staff e dalla redazione di Cake&More. Grazie per avere letto e condiviso il nostro magazine, grazie perché in tanti lo avete scaricato e apprezzato, grazie per tutti i commenti positivi e i messaggi che ci avete inviato. E grazie di nuovo perché siete voi, cari lettori, che ci date la carica e il supporto per continuare in questa splendida avventura.

Ed eccoci giunti al secondo appuntamento. Anche in questo numero Cake&More vi accompagnerà alla scoperta di nuove creazioni di pasticceria, cake design, painting, modelling e wedding cake. Tutorial passo passo realizzati dalle firme più prestigiose del settore, articoli a tema, eventi e curiosità che vi terranno compagnia.

In questo numero abbiamo selezionato tutorial e torte dei più grandi artisti del momento, cake designer di fama internazionale che si sono cimentati nella realizzazione di opere a tema primaverile. Creazioni leggiadre e dai colori pastello, adatte alla stagione. Senza dimenticare idee e suggerimenti per la Pasqua.

Seguiteci ancora una volta in questa grande avventura, non resterete delusi.

Valeria Calà

CAKE&MORE magazine

Sommario

6 SHOPPING
Sweet Utilities

8 EVENTI
Italy International Cake Show

10 EVENTI
Venice Carnival

12 EVENTI
Wedding Cake Competition

14 WEDDING PLANNER
Art Eventi

16 PASQUA
Pasqua d'Autore

20 PASQUA
Easter Cake

24 PASTICCERIA
Essential White

28 CAKE DESIGN
Fiore in Wafer Paper

32 CAKE DESIGN
Blanket Flower

36 CAKE DESIGN
Tacchi, che passione

40 PASTICCERIA
Un Thé Gourmet

44 CAKE DESIGN
Sculpture Painting

48 CAKE DESIGN
Lady Isabel

52 CAKE DESIGN
Spring Poppies

56 PASTICCERIA
Un Gelato di Macaron

58 CAKE DESIGN
Teddy's Spring

60 PASTICCERIA
Ladybug Brioche

62 INDIRIZZI

STAMPO IN SILICONE
Dalla collaborazione tra **Maja Vase** e **Silikomart** nasce **Tower** della gamma 3Design. Uno stampo in silicone dalla forma essenziale per esaltare le vostre creazioni. Tower garantisce risultati impeccabili non solo in versione semifreddo e mousse, ma anche in versione cotta. https://shop.silikomart.com/it
€ 26,90

TRIS FONDANT
Tris Fondant di ArtGel by Gina Assini. Confezione da 1 kg nei colori rosso, bianco e nero. Disponibile nello store on line. https://artgel.it

Sweet Utilities

Accessori indispensabili per realizzare torte e dolcetti fatti in casa, strizzando l'occhio al design

BAKING CUPS
50 pirottini in carta decorati dal diametro di 5 cm, ideali per cuocere e servire cupcakes, muffin e dolcetti. https://shop.silikomart.com/it
€ 2,20

SPRINKLES, PERLE EDIBILI
Fashion Cake by Carlotta Nisco. https://fashioncakeroma.com/

MARMELLATE GOURMET
Una selezione di marmellate raffinate, firmate Dodò by Angelina Siciliano. Associata al Consorzio Ecceltalia, Dodò realizza le sue conserve con prodotti biologici.

EASY COVER BY TEREZIE JIRSOVA
Non solo pasta di zucchero. Un e-commerce in cui si trovano tutti gli ingredienti magici del cake design e della sugar art. https://sugarmania.it

SARACINO®
We love pastry

DAI FORMA ALLA TUA FANTASIA

https://www.saracinodolci.com/

ITALY INTERNATIONAL CAKE SHOW

Un evento dedicato ad amatori e professionisti del cake design: pasticceria artistica, cioccolateria, wedding, eventi e informazione

Italy International Cake Show sarà un evento di risonanza internazionale, un ambizioso progetto che ha tutte le premesse per diventare unico, prestigioso e sorprendente. Un calendario stracolmo di appuntamenti imperdibili che coinvolgeranno un pubblico eterogeneo appassionato. Professionisti del settore, amatori, gente comune, curiosi e tutti coloro che vorranno avvicinarsi e scoprire questo dolce mondo.

L'Italy International Cake Show nasce dall'ambiziosa idea e da un progetto che vuole riportare il nostro bel paese protagonista e portavoce di un settore che nel tempo è cresciuto, si è sviluppato e ha creato un network di appassionati.

Un evento realizzato da professionisti nazionali e internazionali con la nobile intenzione di creare un'occasione unica per chi sogna di diventare un imprenditore del settore. O semplicemente vuole avvicinarsi a questo fantastico mondo grazie a un ricco ventaglio di incontri e workshop rivolti a professionisti e non.

La prestigiosa kermesse Italiana dedicata alla **Sugar Art** vedrà in scena meravigliose torte, vere e proprie opere d'arte, e talentuosi Cake Designer di fama mondiale. Tutti gli artisti presenti alla manifestazione cercheranno di raccontare e trasmettere la loro passione a colpi di sfide, dimostrando la loro abilità con la realizzazione di creazioni di zucchero che diventeranno le protagoniste indiscusse della manifestazione.

Un susseguirsi di workshop, contest, dimostrazioni live, demo e corsi per adulti e bambini, degustazioni, gare, spettacoli, grandi ospiti nazionali e internazionali e altro ancora vi intratterranno durante tutto l'evento. Saranno presenti aziende di ogni parte del mondo, divise tra espositori e bakery, per mostrare e illustrare i loro prodotti e le loro novità. L'Italy International Cake Show rappresenta dunque un'ottima occasione per dedicarsi allo shopping. Non solo. Il punto di forza del Cake Show sarà quello di coniugare la tradizione con le più moderne tecnologie d'avanguardia della Sugar Art. Riflettori puntati anche su un'opportunità unica nel suo genere, il progetto di Consulting e Marketing, un incontro professionale dedicato a chi vuole avviare un'attività imprenditoriale per dar vita ad un'impresa di successo.

E poi via libera alle sfide e alle competizioni in numerose categorie artistiche. L'obiettivo di Italy International Cake Show è che nel tempo possa diventare il punto di riferimento irrinunciabile per tutti gli appassionati di Cake Design e Pasticceria, dai grandi professionisti ai neofiti del settore, la più importante manifestazione Italiana e internazionale, un appuntamento da non perdere e da segnare in calendario.

CATEGORIE COMPETIZIONI

- **A** **TORTE A TEMA**: arte italiana
- **B** **TORTA DI MATRIMONIO DI 3 O PIÙ PIANI**
- **C** **COMPOSIZIONE FLOREALE:** La quattro stagioni
- **D** **ESPOSIZIONE DECORATIVA MODELLING**
- **E** **TORTA DIPINTA A MANO**
- **F** **PLACCA DECORATA**: tema musicale. Anniversari anno 2021
- **G** **TORTA IN GHIACCIA REALE DA 1,2 O 3 PIANI**
- **H** **PASTA FROLLA ARTISTICA**
- **I** **ESPOSIZIONE 3D DI UNA SERIE DI 4 BISCOTTI DECORATI:** anniversari importanti
- **L** **PICCOLA OPERA DECORATIVA**
- **M** **CONCORSO IN COPPIA:** Questo è amore!
- **N** **6-12:** il mio cartone animato preferito
- **O** **012-18:** OPERA DECORATIVA

DISCOVER MORE ON OUR WEBSITE

WWW.ITALYINTERNATIONALCAKESHOW.IT

BECOME AN EXHIBITOR!

Contact Us Now!

Carnevale di Venezia edizione 2021:
un evento che richiama artisti di fama mondiale che si cimentano nella creazione di veri e propri capolavori ispirati alla più grande kermesse internazionale dedicata al Carnevale.
Al timone di questo evento, la cake designer Katia Malizia

VeniceCarnival

Una collaborazione che si ispira al Carnevale di Venezia, ai suoi colori, alle sue maschere sfarzose e sofisticate da sempre riconosciute e apprezzate a livello internazionale. Una evento di prestigio che ha riunito tantissime firme della Sugar Art con un risultato a dir poco sorprendente: la realizzazione di opere ispirate al Carnevale. Il tutto sotto la guida di una grande professionista del settore, Katia Malizia, che ha organizzato e guidato l'evento.
53 opere meravigliose che hanno spiccato per bellezza e originalità. Tutte maestose e sapientemente decorate, realizzate con diverse tecniche e stili, dall'isomalto al painting, dal modelling ai fiori. 53 artisti internazionali, tra cui molte eccellenze del mondo del Cake Design, ma anche nuovi talenti che hanno deciso di partecipare per dare prova della loro maestria e creare una vetrina internazionale, una finestra sul mondo della Sugar Art. Ma è pur sempre una dimostrazione e alcuni lavori, emergono più di altri. **Cristina Sbuelz**, **Cindy Sauvage**, **Iris Rezoagli, Sara Stefanelli**, **Adelina Baicu**, **Angela Penta**, **Tiziana Cardillo** sono i nomi che alla fine della Kermesse, si sono aggiudicati il plauso maggiore.

Sponsor della competizione: Saracino, Cerart, il Punto Italiana.

Cindy Sauvage

Sophia Fox

Adelina Baicu

Sara Stefanelli

Elisabete Caseiro

Valeria Tardozzi

Angela Penta

Tiziana Cardillo

Anna Kowalik

Joane Chopard

Iris Rezoagli

Mariya Vladimirova Ozturk

Maria Magrat

Romina Novellino

La competizione dedicata al wedding, edizione 2021. L'evento, che ha riunito artisti conosciuti in tutto il mondo, porta la firma di Katia Malizia

Wedding Cake Competition on line 2021

WEDDING CAKE COMPETITION 2021
HOSTED BY KATIA MALIZIA
Jeriel Encarnado

Wedding Cake Competition 2021, hosted by Katia Malizia Cake Event, è annoverata tra le più grandi competizioni on line. Hanno partecipato ben 145 artisti di fama internazionale, il cui lavoro è stato accuratamente valutato da una giuria di tutto riguardo, formata da giudici internazionali ed eccellenze nel mondo del cake design del calibro di **Zoë Clark**, **Pamela McCaffrey**, **Michael Lewis-Anderson**, **Monica Cavallaro**, **Veronica Seta**, che hanno giudicato e votato i migliori artisti del wedding.

Un ringraziamento speciale va anche agli sponsor che hanno dato lustro a questa manifestazione: **Silikomart professional**, **Madame Loulou**, **Il Punto Italiana**, **Cerart Milano**, **Fashion Cake**, **Forcakedesigner**, **MeA Events, Party & Events Designer**, **Wedding Planner**, **Great Candies Pastry Academy**, brand importanti del settore che hanno messo in palio alcuni premi significativi.

Carla Cortellino

Valeria Tardozzi

Linda Peresleny Zemankova

Rosalinda Mangiapane

Antonella De Cupertinis

Ferdinando Cimino

I GIUDICI

Zoë Clark

Pamela McCaffrey

Monica Cavallaro

Michael Lewis-Anderson

Veronica Seta

Art Eventi
storia di un matrimonio

Un evento speciale è un'occasione che merita di essere festeggiata e ricordata, ma soprattutto è fatto di tanti momenti da condividere, con calore e amore, con le persone più vicine e care, al fine di costruire dei traguardi comuni. Spinti solo dalla potenza delle emozioni

Una lunga esperienza nel settore commerciale, un'innata e istintiva passione per l'arte, un'abilità nella realizzazione di manufatti artigianali, hanno dato il via all'attività imprenditoriale di **Tiziana Lippa** e alla sua professione di wedding planner. Il suo atelier artistico, *Art Eventi*, è oggi un'officina creativa in grado di realizzare il matrimonio perfetto, all'insegna della bellezza e dell'originalità. L'esperienza, la maestria, l'eleganza e una profonda sensibilità artistica, sono gli ingredienti giusti per un progetto matrimoniale studiato ad hoc, in base alle esigenze, al gusto e ai desideri di ogni cliente. Con *Art Eventi* un matrimonio si trasforma nell'evento dei propri sogni. Tiziana e il suo staff conducono per mano i futuri sposi in tutta l'organizzazione. Nulla è lasciato al caso. Neanche i dettagli, che danno forma e originalità al ricevimento, rendendolo unico ed esclusivo.

Art Eventi
di Tiziana Lippa

ART EVENTI: PROGETTO DI UN MATRIMONIO

Un'esperienza e un progetto emozionanti per rendere indimenticabile il giorno più importante della propria vita. Il laboratorio di **Tiziana**, specializzato nell'arte del ricevimento, è in grado di realizzare allestimenti artistici e accessori artigianali unici.
Dall'abito nuziale all'acconciatura, dagli addobbi floreali ai tessuti agli arredi, dalla scelta della location al banqueting, dalla mise en place al servizio fotografico, dalla wedding cake al viaggio di nozze. Senza dimenticare inviti, tableau mariage, confetti e bomboniere. Perché sono proprio i dettagli a fare la differenza.

Pasqua d'Autore

Dettagli delicati, un tratto leggero e romantico, sfumature e nuance che riportano ai colori della primavera. Ecco la Pasqua di Veronica.

di Veronica Seta
Foto di Marco Seta

Cosa occorre

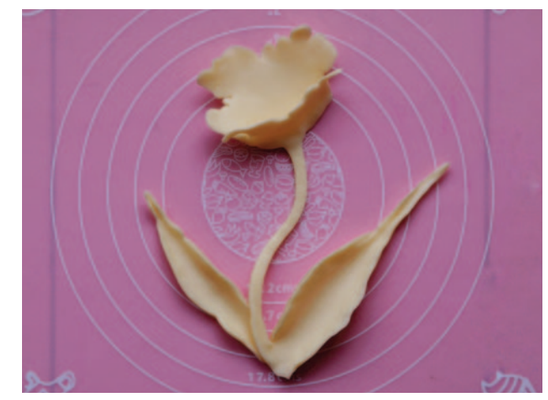
250 gr cioccolato plastico, 500 gr cioccolato al cocco, colori in polvere liposolubili verde e giallo, colore in polvere oro (Cake&Cake Vito Boccia), colore in polvere pearl ivory (Sugarflair), gelatina, sotto torta 15 cm, stampo per uova di cioccolato h 23 cm, stampo decorativo, stampo rose cones (by Nicholas Lodge Katy Sue Designs), cutter tulipani, pennelli Cerart.

1 Stendi il cioccolato plastico con il matterello e ricopri il sotto torta di 15 cm di diametro.

2 Taglia il cioccolato Block a pezzi e scioglilo a bagnomaria mescolando. Versa il cioccolato nello stampo per uova di cioccolato e rotea fino a quando il cioccolato avrà ricoperto tutta la superficie fino ai bordi e si sarà solidificato. Riponi in frigo fino a quando non si vedrà il cioccolato staccarsi dalle pareti dello stampo. Procedi allo stesso modo per l'altra metà dell'uovo di cioccolato. Poggia le due metà pochi secondi su una piastra riscaldata ed incollale insieme. Lascia che il cioccolato si solidifichi prima di cominciare a decorare l'uovo.

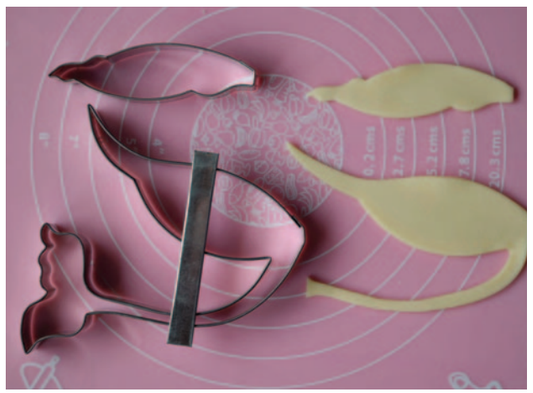
***Veronica Seta** è una Cake Designer italiana, vincitrice della medaglia oro al Cake International Show di Birmingham e di altri premi a livello nazionale e internazionale.*
Nell'anno 2017 consegue, con la scuola accreditata CDInside, la certificazione di Cake Designer professionista, rilasciata dall'ente FAC.
Rinomata per i suoi fiori in zucchero incredibilmente realistici e per le sue torte dallo stile classico ed elegante. Viaggia in tutto il mondo per trasmettere la sua arte, insegnando e giudicando presso i più famosi eventi di Cake Design in Italia, Europa e USA. È ambasciatrice di importanti aziende del settore come Nicholas Lodge FlowerPro Collection di Katy Sue Designs, Satin Ice, Dragéekíss, Cake &Cake by Vito Boccia e Cake Lace. Collabora con riviste e blogs a livello internazionale come Cake Decoration and Sugarcraft e American Cake Decorating.

3 Stendi il cioccolato plastico non troppo sottile e intaglia un tulipano con la sua base e una foglia.



4 Unisci le parti del fiore e lascialo asciugare.

5•6 Intaglia le parti di un altro fiore di tulipano. Metti insieme i petali del fiore unendoli con un po' di gelatina e lascia asciugare il tutto. Aiutati con un po' di carta assorbente per dare la forma.



7•8 Stendi il cioccolato plastico ed intaglia un altro gambo di tulipano e sei foglie.
Quando i fiori saranno ben solidi, mescola i colori liposolubili verde e giallo, diluiscili in un po' di alcol alimentare e colora i gambi e le foglie. Disegna piccole venature di colore giallo e verde sulla parte esterna dei petali. Disegna delle piccole venature anche all'interno dei petali.

9 Spingi una piccola quantità di cioccolato plastico all'interno dello stampo, scegliendo la misura più grande e rimuovendo il cioccolato in eccesso.
Ripeti l'operazione per l'altra metà del cono. Unisci le due parti e livella delicatamente la giuntura con le dita facendo attenzione a non deformarlo.
Modella una piccolissima pallina di cioccolato plastico e attaccala alla sua sommità.
Lascia asciugare.
Spolvera il cono e la pallina con il colore in polvere pearl ivory.

10 Inserisci e premi un po' di cioccolato plastico in uno stampo per elementi decorativi, in questo caso dei fregi, e rimuovi il cioccolato in eccesso. Ricava quattro fregi.

11 Attacca i fregi alla base del cono e colorali insieme alla pallina in cima, diluendo il colore metallico oro in alcune gocce di alcol alimentare. Con un po' di gelatina fissa due foglie di tulipano sulla sommità dell'uovo e aggiungi il pomello decorato.

12 Con un po' di gelatina fissa i fiori di tulipano all'uovo di cioccolato.

Easter Cake

***Katia Malizia** - Pittrice ritrattista, decoratrice di Interni, trompe l'oeil, ceramica, mosaico, restauro pittorico, docente. Nel 2010 l'incontro con il mondo del Cake Design e Katia diventa l'unica ritrattista su pasta di zucchero.*
Ottiene numerosi riconoscimenti internazionali quali il Gold Awards al Cake International Exe London, l'argento alle Olimpiadi IKA con FIC a Herfurtn Germany nel 2016, nel 2018 il Gold Awards presso il festival Cake Bake Germany e al Cake International London.
Nel 2019 è finalista Painting Cake tra le eccellenze del mondo al Cake International Birmingham e vince il Silver Awards sempre al Cake International di Birmingham.

Una torta golosa con un ripieno di dolci sorprese. Una ricetta sorprendentemente facile, senza cottura, da preparare insieme ai più piccoli

di Katia Malizia

Cosa occorre uno stampo con cerniera, diametro 15 cm, 130 gr di biscotti secchi, 300 gr di pan di Spagna o colomba, 500 gr di nutella, 100 gr confettini colorati, 20 ovetti al cioccolato, mattarello in silicone da 10 cm, 100 gr di pasta di zucchero bianca da modelling, cutter, pennelli, colori alimentari in polvere azzurro, rosa, verde, nero, alcol alimentare

1•2 Occorrente per la torta.
Ritaglia un disco di pan di spagna del diametro dello stampo. In una terrina amalgama il pan di spagna Spagna, i biscotti sbriciolati e la nutella.

3•4 Una volta amalgamati gli ingredienti, prendi lo stampo a cerniera.

Metti l'impasto nello stampo premendo e formando un disco alto circa 2 cm.

5 Posiziona un bicchiere alto 10 cm e inizia a riempire lo stampo premendo man mano l'impasto.

6 Riempi lo stampo fino al bordo e premi bene. Metti in frigo per circa un'ora.

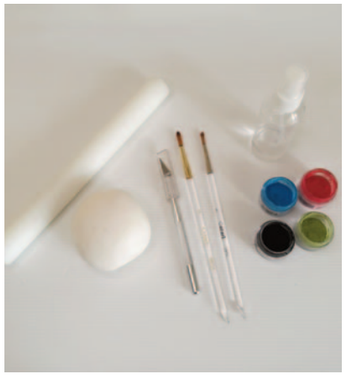
7 Successivamente togli il bicchiere e il bordo dello stampo.

8 Prendi gli ovetti di cioccolato e i confettini colorati che ti serviranno per riempire l'interno della torta.

9 Riempi il foro centrale della torta per creare l'effetto sorpresa al momento del taglio.

10 Posiziona il disco di pan di Spagna sopra la torta, come un coperchio.

11•12•13 Con la spatola stucca la torta con uno strato di nutella. Appoggia la torta su una gratella e versa la glassa di cioccolato caldo, l'eccesso di cioccolato scolerà nel piatto sottostante. Fai rapprendere e metti in frigo, avvolgendo la torta con un po' di pellicola.



14 Inizia a preparare i materiali per la decorazione.

15 Stendi la pasta di zucchero e taglia la sagoma della coniglietta con il cutter.

16 Prepara tutti i pennelli, n,1,3 e 5, un pennarello alimentare a punta fine, colori e alcol.

17 Con il pennello alimentare e il colore nero ripassa tutti i bordi del disegno.

18 Prendi il pennello n. 5 e sfuma con il colore azzurro il corpo della coniglietta.

19 Con la spatola stucca la torta con uno strato di nutella. Appoggia la torta su una gratella e

20 Posiziona la coniglietta sulla torta.

Essential White

Un capolavoro scenografico di pasticceria artistica realizzato con ripieni gustosi di ganache al cioccolato e rivestito di ghiaccia reale

di Sophia Fox

***Sofia Raposo**, in arte Sophia Fox Sugar Artist, è una cake designer di fama mondiale originaria del Portogallo. Nel 2006 si laurea in architettura e nel 2012 scopre il mondo della sugar art. Da allora Sofia partecipa a concorsi nazionali e internazionali. Vince il Cake Master Award 2019 nella categoria torte dipinte. Dal 2013 insegna modelling, pittura, texture contemporanea di torte architettoniche e tiene corsi per realizzare fiori in wafer paper. Forte del successo internazionale, apre la sua scuola in Portogallo, la Sophia Fox Cake Art Studio, in cui tiene corsi e master class.*

Cosa occorre

7 basi quadrate 4x12 cm, ganache al cioccolato, pasta di zucchero bianca, ghiaccia reale, carta di riso, fogli di carta, ferretti numero 18, bastoncini, mattarello, coltellino, forbici, spazzole, bisturi, spatole, colori in polvere oro, bianco perla.

1•2 Assembla la torta e farcisci con il ripieno. Copri la torta con la ganache al cioccolato, lisciala con la spatola anche lungo i bordi.

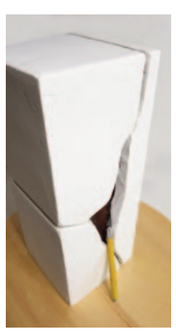
3•4 Con un bisturi disegna la forma che desideri imprimere sulla torta. Con il coltello scolpisci la torta a mo' di bassorilievo, elima l'eccesso e lascia solo la forma che desideri.

5•6 Successivamente ricopri la parte della torta che hai scolpito con la ganache al cioccolato.
Stendi la pasta di zucchero bianco con un mattarello.

7•8 Ricopri la torta con la pasta di zucchero bianco stesa in precedenza. Liscia la torta con l'aiuto di una spatola e tagli i bordi in eccesso con il bisturi.

9•10 Ricopri la torta con la pasta di zucchero bianca su tutti i lati eccetto la parte che hai intagliato precedentemente.

11•12 Copri la torta con ghiaccia reale bianca, lisciala senza dimenticarti dei bordi.



13•14•15 Con una spatola continua a lisciare fino a quando non sarai soddisfatto del risultato. Miscela un po' di vodka alla polvere d'oro edibile e dipingi solo la parte che non è stata coperta con la ghiaccia reale. Dai almeno 2 o 3 mani di pittura e lascia asciugare ad ogni passaggio.

16•17•18•19 Usando la ganache al cioccolato e un foglio di carta, procedi con le decorazioni.
Crea una forma che ti piace sulla carta e coprila con la ganache al cioccolato.

Metti in frigo fino a quando le decorazioni non sono completamente dure (per circa 10-15 minuti).
Prendi la decorazione del frigorifero e sfila la carta dal cioccolato.

20•21•22•23 Taglia alcuni bastoncini in diverse altezze. Incolla i bastoncini e attaccali alle decorazioni al

cioccolato aggiungendo più ganache. Metti di nuovo in frigo per 15 minuti.

24•25•26•27 Miscela la vodka con la polvere d'oro edibile e dipingi le decorazioni al cioccolato.
Dai almeno 2 o tre mani di colore e lascia asciugare.

Taglia la carta di riso in 4 parti simili e immergila in acqua temperata.
Taglia i ferretti bianchi per fiori numero 18.

28•29•30•31 Disponi i fogli di carta a forma di ventaglio. Prendi la carta di riso dall'acqua, quando è totalmente malleabile appoggiala sopra i fogli di carta. Incolla uno dei ferretti alla carta di riso e lascialo

asciugare completamente sui fogli di carta. Ora dipingili con la polvere edibile bianco perla senza aggiungere la vodka. Completa tutta la decorazione della torta con una composizione equilibrata.

Monica Cavallaro – Moreish Cakes. *– Cake designer e pasticcera di fama internazionale, vive a Sidney ma il suo background è tutto italiano. Creatrice di spettacolari wedding cake, giudice, presentatrice televisiva, insegnante, panettiere e decoratrice di torte. Finalista al The Great Australian Bake Off – 2016 e creatrice del format More presentato su Cake Flix. Le sue creazioni sono state protagoniste in numerosi canali tv: Foxtel, Lifestlye, Channel 9, 9Now, 9Fix e 9Honey.*

Fiore in wafer paper

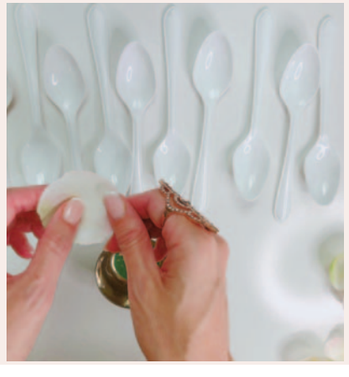
Una tecnica raffinata con la wafer paper per creare fiori realistici e composizioni eleganti. Solo pochi passaggi e una mano leggera per una composizione leggiadra,ma di grande effetto

di Monica Cavallaro

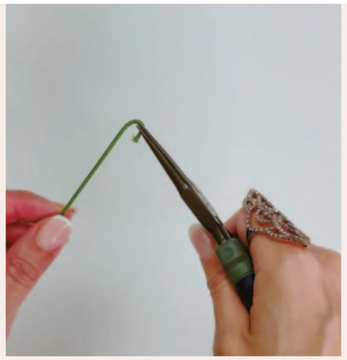
Cosa occorre

1 tappetino in silicone antiscivolo, 1 set di raffreddamento (per asciugare i petali), 2 fogli di carta wafer bianca, palline di polistirolo di 3 cm, 1 filo di guage da 1x18 lungo da 12 a 15 cm, 1 pennellino, 1 pennello largo, 1 strumento affilato, pistola colla a caldo, taglierina a filo, pinze naso lungo, polvere di petali colori a scelta, forbici, colla edibile, Tylose colla per carta.

1 Mescola la colla edibile con un quarto di cucchiaino di Tylose e 2 cucchiai d'acqua. Lascia riposare per almeno un'ora. Poi mescola di nuovo e lascia addensare per un paio d'ore fino a quando il composto non è limpido e denso. Prendi 3 fogli di carta wafer. Con l'aiuto della taglierina ricava alcuni dischi da 21 a 5 cm.
2 Dai ai petali un po' di colore, in questo passaggio usa tre tonalità di rosa, crema e verde.
3•4 Taglia una piccola fessura nel petalo, in questo caso all'altezza dell'estremità verde del petalo.



5 Usando la punta delle dita, strofina una piccola quantità di colla sulla parte superiore del petalo. Lascia agire per 10 secondi, quindi, con le dita, manipola il bordo del petalo per fargli assumere la forma che desideri. Lascia asciugare usando due cucchiai di plastica che manterranno la forma che hai dato al petalo.
6 Completa tutti gli altri petali e lascia asciugare come nei passaggi precedenti.



7 A questo punto piega l'estremità del filo da 18.

▲ **8** Con l'aiuto di una pistola per colla a caldo, posiziona un po' di colla sul retro di un cono o pallina e infila la pallina di polistirolo. Lascia raffreddare qualche minuto.
9 Copri leggermente i conetti con un po' di colla edibile e seleziona tre petali che si sono arricciati di meno.
10 Spalma la colla edibile sui tre petali e posiziona il primo petalo sul cono, assicurandoti che la parte superiore del petalo sia più alta del cono. Al termine del lavoro infatti, il cono non si dovrà vedere e dovrà essere completamente ricoperto. Assicurati di lasciare sollevato il bordo del primo petalo.

11 Procedi aggiungendo il secondo petalo, poi posiziona il terzo e assicurati di infilarlo sotto il primo petalo per fare in modo che assomigli a un bocciolo una volta completato.

12 Seleziona i successivi 4 petali che hanno la minor quantità di bordi arricciati.

13 Ripeti l'operazione facendo attenzione che le altezze dei petali siano pari. Posiziona 4 petali intorno al bocciolo, ricordando di infilare l'ultimo petalo sotto il primo.

14 Ora seleziona 5 dei petali più arricciati.

15 Ripeti l'operazione e cerca di mantenere i petali leggeri e ariosi senza spingerli e pressarli mentre componi il fiore. Quindi cerca di creare sempre spazio mentre li posizioni. Lascia asciugare.

Solo pochi passaggi e una mano leggera per una composizione leggiadra, ma di grande effetto

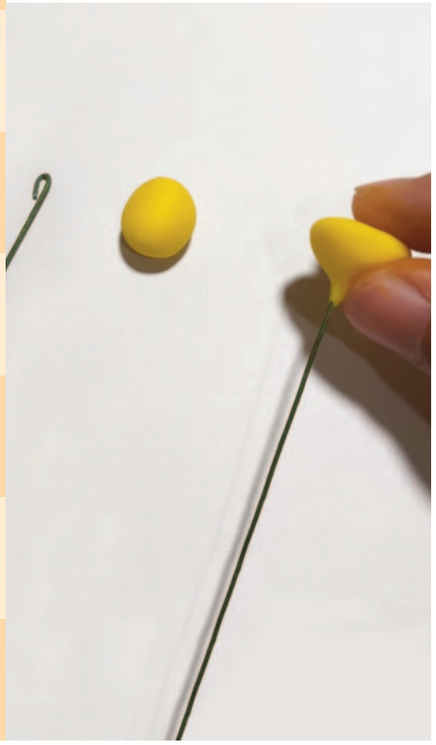
Blanket Flower

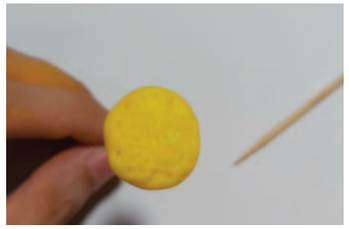
Con l'arrivo della bella stagione i fiori diventano protagonisti indiscussi delle creazioni artistiche. Un tutorial semplice che diventa di grande effetto con l'uso sapiente dei colori

di Marc Kevin Eusebio Reyes

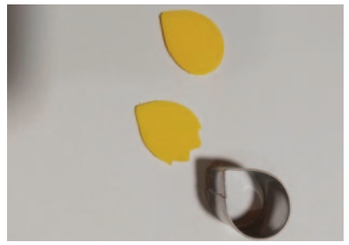
***Marc Kevin Eusebio Reyes** – 26 anni, da Manila, Filippine, nasce in una famiglia di pasticceri e cuochi. Si laurea in gestione aziendale e successivamente fonda la Papercutter's Guild of the Philippines. Baker e Cake Artist, proprietario di Makerey Cakes and Sweets (Magara sweets), prepara torte per matrimoni ed eventi, principalmente per celebrità del suo paese. Partecipa con successo a diverse competizioni e nel 2019 vince l'oro al Cake Fiesta Manila. Cake Star Ambassador nel 2020 e medaglia di bronzo al Cake Champions 2020.*

Cosa occorre Ferretti fiore numero 22, coppapasta a forma di petalo, ball tool, pennellino, forbicine, colla al tilosio, pasta per fiori color giallo e verde. Colorante in polvere giallo, marrone, rosso scuro.

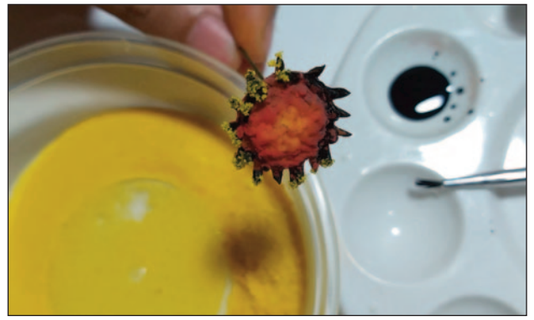




1•2•3 Taglia il filo verde numero 22 in 4 segmenti, ad un'estremità del ferretto inserisci una sfera di colore giallo e appiattisci la parte superiore. Pratica dei piccoli fori utilizzando spiedini di bambù. Quindi, con l'aiuto di piccole forbici, taglia i lati per conferire un movimento ondulato. Metti da parte e lascia asciugare per circa 20 minuti.



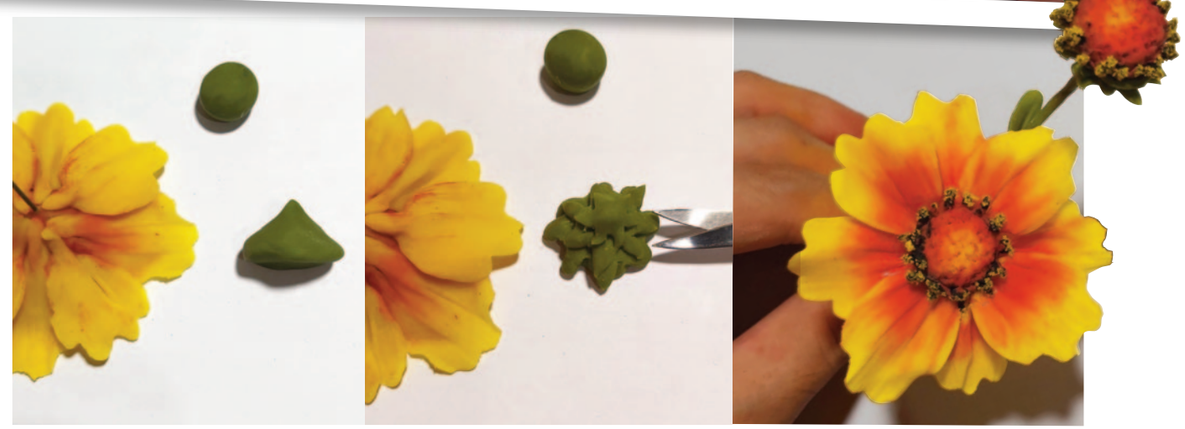
4•5 Stendi la pasta e taglia alcuni petali usando un coppa pasta a forma di petalo di rosa (da 8 a 10 petali). Lavora con il ball tool e pizzica la parte finale. Lascia asciugare per 15 minuti.



6•7 Mentre i petali si asciugano, lavora la base del fiore. Usa un colore in polvere rosso scuro, cerca di dare un tono più forte ai lati e più sfumato al centro. Poi continua sui lati con un colore in polvere marrone. Miscela un po' di gin o vodka con il colore marrone e utilizza un piccolo pennello per definire i bordi. Lascia asciugare qualche minuto.

8•9 Ora inizia a dare colore ai petali, una volta asciutti. Con un pennellino e con il colore in polvere rosso, stendi il colore dal centro del petalo fino al fondo. Lascia asciugare e fai lo stesso lavoro sul retro del petalo.

10 Adesso componi il fiore con i petali che hai dipinto. Su un motivo incrociato aggiungi i petali uno alla volta aiutandoti con un po' di zucchero o colla edibile per attaccarli.



11•12•13 Usa la pasta verde e crea una piccola palla di 1,5 cm, modellala a forma di lacrima e appiattisci il bordo, rendendola simile a una goccia di cioccolato. Taglia i bordi usando delle forbicine e, infine, attaccala sul fondo del fiore usando lo zucchero o la colla al tilosio.

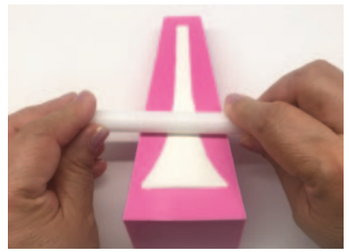
Iris Rezoagli *- Originaria dell'Honduras e residente da tempo negli Stati Uniti, Iris Rezoagli ha la passione dell'arte culinaria sin da piccola. Studia a New York per diventare pasticcera e partecipa a molte competizioni anche come giudice di gara. I suoi lavori sono stati pubblicati su numerose riviste e in alcuni libri di settore. Oggi Iris è la regina delle scarpe di zucchero. Il suo dvd, Beautiful Sugar Shoes, pubblicato nel 2013, è un best seller. Nel 2014 Iris è la finalista americana del Made Martha Stewart.*

Cosa occorre gumpaste, amido di mais, stampo tacco in silicone, colore in polvere perla avorio, champagne, bianco perla, pizzo per torte, tappetino in silicone, pennello, cartamodelli, rampa, rondella, colla edibile

Tacchi, che passione

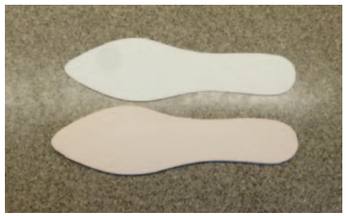
Un lavoro elegante e molto glam, da realizzare per occasioni davvero speciali. Ma servono precisione, esperienza e un occhio attento ai dettagli

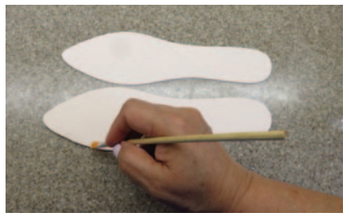
di Iris Rezoagli

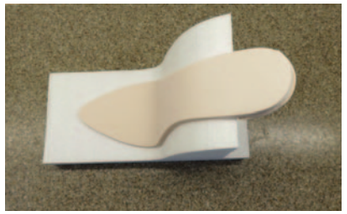


1•2•3 Per il tacco. Con la gumpaste e l'amido di mais crea un conetto e inseriscilo nello stampo in silicone. Stendi bene il conetto aiutandoti con il mattarello ed elimina l'eccesso. Metti lo stampo del tacco nel congelatore per 1 ora. Rimuovi il tacco dallo stampo in silicone e lascialo asciugare per un giorno.

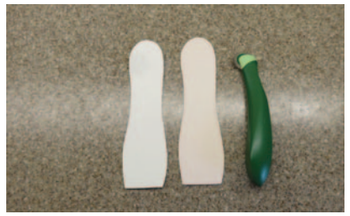
4•5•6•7 Quando il tacco è asciutto stendi la gumpaste color champagne di 2 mm di spessore. Applicala sul tacco con la colla edibile.
Posiziona la gumpaste sul tacco lasciando esposta la parte della punta. Premi molto delicatamente con le dita seguendo la forma. Taglia la pasta in eccesso con un coltellino. Per la punta del tacco allunga un po' di gumpaste color avorio e taglialo.
Dipingi il tacco con un pennello di colore in polvere perla avorio.

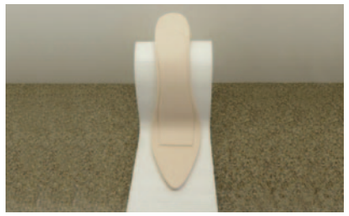


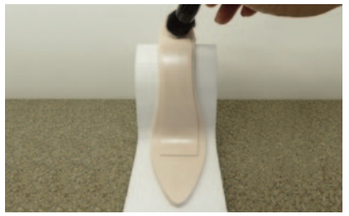




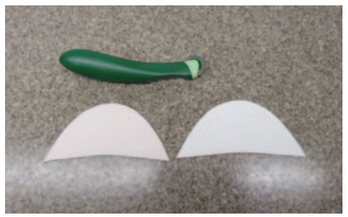
8•9•10 Per la pianta della scarpa stendi la gumpaste a 1 mm di spessore e usa un cartamodello per suola. Poi con il coltello rimuovi l'eccesso.
Posiziona la suola su una rampa da scarpe. Incolla il tacco. E lascia asciugare un giorno intero.

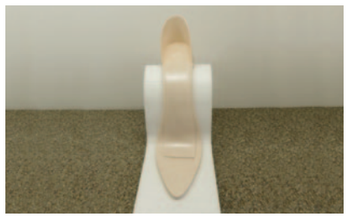




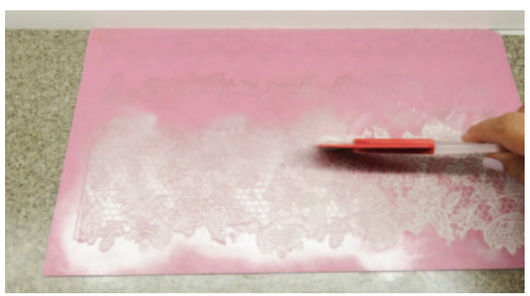


11•12•13 Per la soletta. Stendi della gumpaste dallo spessore di 1 mm. Aiutati sempre con un carta modello e ritaglia con un taglierino.
Segna i bordi delle solette con una rondella zigrinata.
Segna tutto il perimetro.
Applica la colla edibile sulla suola fatta in precedenza e attacca la soletta.
Ora dipingi la soletta con il colore in polvere perla avorio.

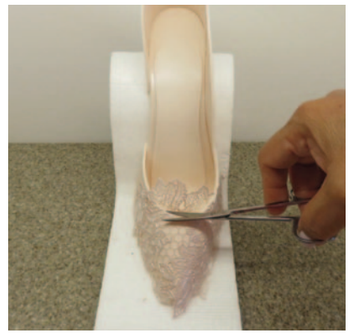




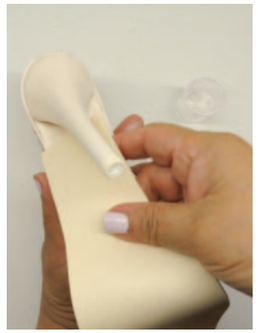
14•15•16 Per il tallone della scarpa. Stendi la gumpaste a 1 mm di spessore, usa il cartamodello e taglia la pasta dando la stessa forma della foto.
Poi contrassegna il bordo superiore con la rondella.
Lascia asciugare per 5 minuti prima di attaccarlo alla suola sulla rampa.
Poi applica la colla edibile e posiziona sulla suola.



17•18 Per il corpo della scarpa. Stendi la gumpaste di uno spessore di 2 mm, quindi posiziona i cartamodelli e ritaglia le forme come in foto. Applica la colla sul bordo del fondo e attacca la pasta stesa con la colla sul tallone della scarpa. Prendi il pizzo per torte. Con un pennello per il make up applica il colore bianco perla sul tappetino in silicone. Appoggia il pizzo con una spatola e lascia asciugare.



19•20•21 Applica del gel sulla scarpa e con una spazzola morbida incolla il pizzo sulla scarpa a partire dalla parte anteriore. Ricopri interamente la superficie della scarpa.



22•23 Per fortificare la suola, stendi altra gumpaste dello spessore di 2 mm e incolla sulla base della scarpa, poi taglia l'eccesso con un coltellino.

24•25 Per decorare meglio la scarpa crea 3 nastri di gumpaste, lasciali asciugare e crea un fiocco da applicare lungo la scarpa.

26 Incolla la spilla gioiello con un piccolo pezzo di gumpaste e con un po' di colla.

un Thé Gourmet

Il thé con le amiche non è mai stato così originale! Un piccolo capolavoro di pasticceria artistica pensato e realizzato per il più classico degli appuntamenti.

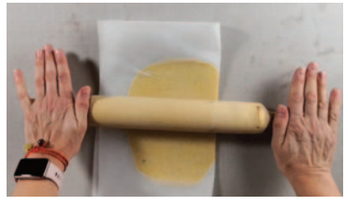
di Vera Timochenko

Cosa occorre
base frolla alle mandorle, mousse alla vaniglia e cioccolato bianco, caramello, chablonage, decorazione con fiore in PDZ o cioccolato plastico, cutter, tappetino traforato, forma in silicone a cupola.

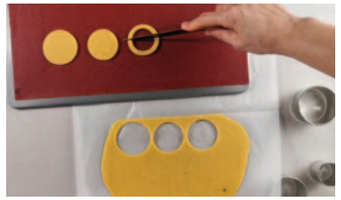
RICETTA FROLLA ALLE MANDORLE

Cosa occorre 190 gr di farina 00, 20 gr di fecola, 120 gr di burro morbido, 120 gr di zucchero a velo, 50 gr farina di mandorle, 50 gr di uova (1 grande), 1 baccello di vaniglia, un pizzico di sale.

Procedimento *Setaccia nella ciotola della planetaria (foglia) 125 gr di farina e la fecola; aggiungi il burro a pezzetti e la polpa della vaniglia, quindi sabbia. Aggiungi quindi lo zucchero a velo, le uova e la farina di mandorle. Inizia a lavorare a bassa velocità sino ad ottenere un composto quasi amalgamato e aggiungi il sale. Incorpora la farina setacciata rimasta e continua a lavorare finché il composto non sarà bene omogeneo. Forma un panetto ed avvolgilo in una pellicola. Fai riposare in frigo 12 ore.*



1 Stendi la pasta frolla fra due fogli di carta da forno, ottenendo uno spessore di circa 3 mm.
Metti in frigo per 10 minuti.



2 Con il cutter taglia i cerchi da utilizzare come base, coperchio e manico della teiera. I diametri sono in relazione alla forma in silicone che utilizzi.

3 Ora ritaglia anche la forma del beccuccio, aiutandoti con una sagoma, per esempio in cartoncino plastificato.

4 Posiziona i componenti su un tappetino traforato, che ricoprirai con un altro tappetino traforato. Riponi ancora in frigo per 10 minuti. Poi metti in forno 160 gradi per 10-12 minuti.

5 Lascia freddare per qualche minuto.

6 Usa una forma in silicone a forma di cupola e crea spazio per l'inserto del caramello.

***Vera Timochenko**, russa di origine, vive in Italia dal 1989. Scopre il cake design nel 2013. Frequenta alcuni corsi di specializzazione: dalla scuola di pasticceria FIPGC di Genova ai vari corsi di modelling, isomalto, ghiaccia reale, Master Class Sculpture Painting della scuola russa di Eugenia Ermilova. Nel 2015 partecipa a Milano al Guinness World Record per la torta più grande al mondo, per approdare al Campionato Mondiale di Cake Designers rappresentando il suo paese natale, la Russia. Nel 2018 riceve l'oro nella competizione Cake International a Birmingham nella categoria Decorative Exhibit. Nel 2019 è membro della giuria internazionale a San Pietroburgo nel festival Mondo di biscotti. Associata alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, nel 2020 le viene riconosciuto l'Eccellenza Italiana dalla FIPGC. Oggi pubblica tutorial sul suo canale YouTube (veratim).*

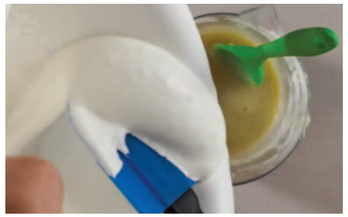
7 Per mantenere la forma utilizza un pezzo di polistirolo e due stecchi di legno distanziati, come le due cuspidi delle cupole.

MOUSSE ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

Cosa occorre 107 gr di latte intero, 107 gr di panna, 1 baccello di vaniglia, 440 gr di panna montata, 350 gr cioccolato bianco, 25 gr burro di cacao, 10 gr gelatina

Procedimento *Immergi la gelatina nell'acqua fredda per 10-15 minuti. Porta a ebollizione latte, panna e vaniglia. Aggiungi la gelatina idratata e ben strizzata.*

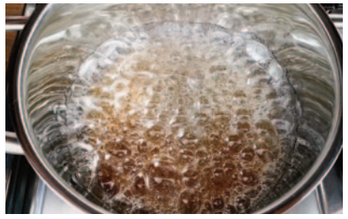
8 Sciogli il cioccolato e il burro di cacao separatamente in microonde e poi mescolali insieme.



9•10•11 Versa 1/3 del liquido caldo (latte, panna, vaniglia, gelatina) su cioccolato fuso e burro di cacao, montando per ottenere una consistenza liscia, lucida e con una certa elasticità, segno di una buona emulsione.
Unisci il restante del composto mantenendo la texture.
Quando la miscela raggiunge i 28 gradi incorpora la panna montata, miscela bene e versa nello stampo di silicone.
Metti nel congelatore fino a quando non si solidificano perfettamente.

INSERTO CARAMELLO SALATO MORBIDO

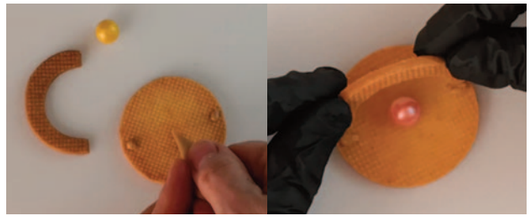
Cosa occorre 150 gr di zucchero semolato, 40 gr di sciroppo di glucosio, 50 gr di panna, 30 gr latte condensato, vaniglia, 80 gr burro morbido, sale qb



12•13•14 Caramella a secco lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, fino ad ottenere un caramello biondo.

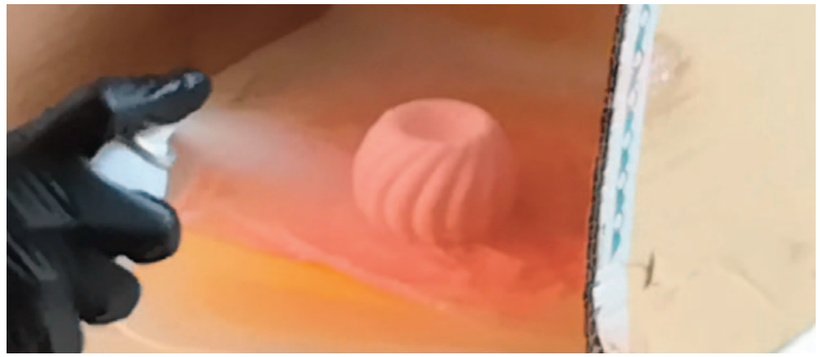
Fai prendere un leggero bollore alla panna e uniscila con delicatezza al caramello, sciogliendolo molto bene.

Aggiungi il latte condensato, la vaniglia e il fior di sale.
Per avere una densità più morbida aggiungi acqua tiepida.



15•16•17•18 Versa il caramello in una caraffa da mixer e mescola bene aggiungendo il burro morbido a pezzi. Versa in un barattolo e conserva in frigo.
Unisci il cioccolato al caramello sciolto, metti in un sac à poche e stendi sul coperchio della teiera, mettendo tre gocce necessarie per attaccare il semicerchio del manico e la pallina fatta con pasta di zucchero o cioccolato plastico.

CHABLONAGE (spray velluto)



19 Togli dallo stampo in silicone il dolce e con l'ausilio di una scatola in cartone spruzza il colorante sulla superficie del dolce. Con l'aiuto di uno stecco e di una paletta, sposta la monoporzione sul piattino di portata, dove avrai posizionato il disco di base in pasta frolla preparato precedentemente.

20 Con un coltellino crea un'intaccatura sul fianco per inserire il beccuccio in pasta frolla.

21 Con un sac à poche versa il caramello salato nell'incavo della monoporzione. Appoggia sopra il coperchio assemblato in precedenza.

Sculpture Painting

Realizza le tue splendide decorazioni per torte e dolci utilizzando una tecnica precisa e di grande effetto. Pochi passi è il gioco è fatto...

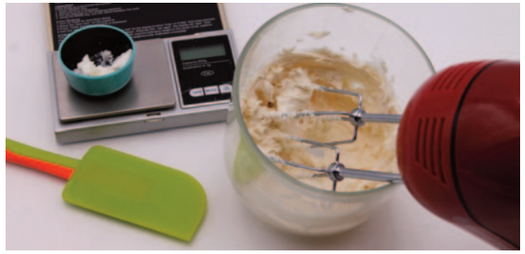
di Elisa Danieli

Elisa Danieli *– Grafico pubblicitario di formazione e Creative Business per lavoro, Elisa ama da sempre arte e creatività e si è specializzata in diverse tecniche decorative, dalla pittura su porcellana alle resine artistiche. Ha lavorato per diverse aziende nel settore delle belle arti come responsabile dell'Accademy aziendale e responsabile del reparto creativo, testando e sviluppando nuovi prodotti e ideando nuove tecniche. Esperta in corsi e dimostrazioni presso punti vendita, fiere, work shop in Italia e all'estero è anche autrice di manuali e tutorial per importanti case editrici. E oggi è anche una cake designer molto nota*

1•2 Rivesti la dummy con pasta di zucchero da copertura color rosa pastello. Ammorbidisci leggermente la pasta scultura, quindi taglia dei pezzetti e scaldali in microonde (a una temperatura di massimo 700 watt, per intervalli di 5 secondi), girali e se necessario ripeti il passaggio.

Cosa occorre pasta scultura Saracino, grasso vegetale, coloranti in gel colori a piacere, stuzzicadenti, pasta di zucchero da copertura, spatola angolare, spatola in silicone, spatole per la pittura, tavoletta in plastica acrilica, spiedino in legno, pennellino piatto piccolo, dummy in polistirolo diam. 12 cm h 15 cm, sbattitore elettrico, bilancia, lampada riscaldante, termometro pistola, tappetino in silicone, mattarello, pellicola, amido di mais.

Qualche consiglio per preparare la pasta cremosa necessaria per la Choco Painting a spatola devi aggiungere alla Pasta Scultura, che si presenta solida e compatta, del grasso vegetale (Shortening) che la rende cremosa ed elastica.

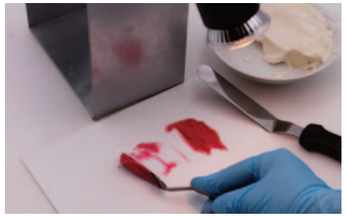


3 Usando lo sbattitore elettrico, mescola la pasta appena ammorbidita, insieme al grasso vegetale. Mescola fino a quando il tutto è bene amalgamato e liscio. Prima dell'utilizzo la pasta cremosa dovrà stabilizzarsi e raffreddarsi, lasciala riposare coperta.

4 Utilizza la lampada riscaldante mentre lavori, per gestire la consistenza della pasta cremosa, usando il termometro a raggi infrarossi per misurarne la giusta temperatura. Con la spatola angolare grande metti un po' di crema sulla tavoletta in plastica acrilica e premi per riscaldare la crema e renderla liscia.

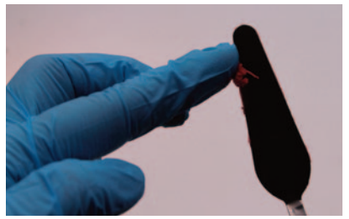
5 Per colorare la pasta cremosa, aggiungi del colorante in gel e mescola per uniformare.

6 Per fare i petali tondi usa delle spatole larghe con la punta arrotondata. Taglia una fetta di crema, più o meno della lunghezza in cui vorrai il petalo, e mettila da parte sulla tavola.

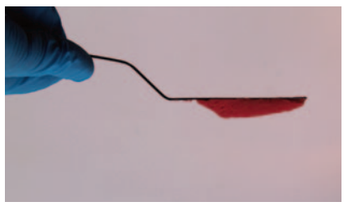


7 Tenendo la spatola a 90 gradi, tieni premuto e fai scorrere la spatola sulla tavoletta verso sinistra, per tagliare e togliere l'eccesso di crema.

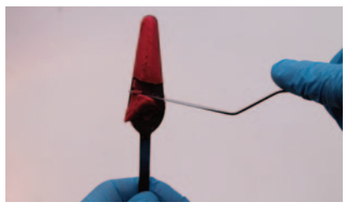
8 Ruota la spatola e falla scorrere sulla tavoletta verso destra. Taglia la crema in eccesso.



9 Se necessario, per evitare le sbavature, passa il dito per pulire il bordo e la punta della spatola.



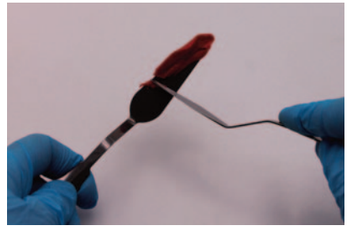
10•11•12 Così facendo, avrai caricato la crema sotto la lama a formare un triangolo, mentre la parte sopra della lama sarà perfettamente pulita.



Se il petalo risulta troppo lungo, taglialo all'altezza che desideri con un'altra spatola.
Lontano dal calore della lampada, appoggia la spatola sulla tavola e,

tenendola parallela alla tavoletta, premi delicatamente per far aderire la crema. Il petalo dovrà avere uno spessore di circa 3 mm. Lascia raffreddare per qualche secondo.

13•14•15 Con la spatola pulita, inclinata a 45 gradi, scorrendo verso destra o sinistra, raccogli delicatamente il petalo staccandolo dalla tavoletta. Utilizzando un'altra



spatola, se necessario, taglia la base del petalo per rifinirlo.Per staccare e spostare il petalo, fai scorre sulla spatola un'altra spatola a punta sulla quale si attaccherà il petalo. Per

facilitare il distacco dei petali più cremosi spolvera un leggero strato di amido di mais sulla la spatola a punta, mentre per i petali piccoli usa uno spiedino.

16•17•18 Se utilizzi una consistenza di crema più sostenuta, puoi aiutarti a modellare leggermente il petalo con le mani o con un

pennellino prima o dopo averlo posizionato sulla torta.
Per assemblare i fiori incolla i petali tra loro con una leggera pressione,

usando la spatola o un pennello. Procedi così per tutti gli altri petali, utilizzando le tonalità che più preferisci.

19 Per creare il polline, prepara dei colori contrastanti rispetto ai petali e, con la punta di uno stuzzicadenti, picchiettali nel centro del fiore e premi leggermente per farli aderire

Lady Isabel

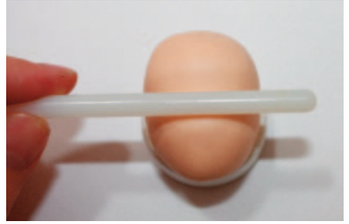
Per gli amanti del modelling,
un progetto elaborato di modelling
che ha come protagonista
un mezzobusto femminile,
ricco di dettagli e preziose sfumature

di Golosamente Linda

Rosalinda Mangiapane *– In arte Golosamente by Linda, inizia il suo percorso espressivo dedicandosi al disegno e alla pasticceria per diventare cake designer nel 2003. Negli anni si avvicina al modelling e partecipa a diversi concorsi del settore, portando a casa numerosi riconoscimenti. Nel 2017 si aggiudica l'oro allo Shaki Cake International, nella categoria Disney cartoon. Attualmente collabora con alcuni laboratori e tiene corsi di cake design.*

Cosa occorre Pasta di zucchero color carne, nero, bianco e color biscotto, carta da zucchero. Pennellini in silicone: punta conica, punta a scalpello, gommino. Pennellini in setola: punta n. 10/0, punta piatta e pennellino con serbatoio. Bisturi in metallo, cutter in plastica, tronchesina, pennarello alimentare marrone con punta fine, mattarello, strumenti a punta, sostegno in polistirolo o in plastica, attrezzi da modelling.

1 Ricopri una torta da 10X7,5 cm con la pasta di zucchero da copertura bianca e un vassoio diametro 15X2,5 cm con la pasta da copertura color carta da zucchero.



2 Per realizzare il viso crea una sfera con la pasta di zucchero da copertura bianca e un vassoio diametro 15X2,5 cm con la pasta da copertura color carta da zucchero.

3 Con lo strumento a palettina traccia i lineamenti del setto nasale, pizzica e accarezza con le dita il naso per dare definizione e cancella il segno lasciato dall'attrezzo.

4 Delinea le narici e dai rotondità alle guance.

5 Con lo strumento a punta segna i buchi delle narici e pulisci il segno con il pennellino in silicone a punta.

6 Traccia con il ball tool due piccoli buchini per separare le guance dalle labbra.

7 Disegna con il pennellino in silicone con punta arrotondata il contorno delle labbra in modo da separare le labbra dal mento.

8 Con un piccolo ball tool segna la fossetta sotto il naso.
9 Con il cutter in plastica traccia un segno per separare le labbra.

10 Con il pennellino in silicone con punta a scalpello cerca di dare rotondità alle labbra.

11 Apri l'occhio scavando delicatamente con l'attrezzo a palettina.
12 Inserisci una piccola goccia di pasta di zucchero bianca all'interno delle cavità, la pasta di zucchero non deve fuoriuscire.
13 Inserisci una piccola pallina di pasta di zucchero marrone al centro per creare l'iride e poi una pallina ancora più piccola di pasta di zucchero nera che andrà posizionata al centro dell'iride per creare la pupilla.

14 Passa ora al trucco del viso. Con il pennellino con punta piatta e il colorante in polvere color pesca colora le labbra, con il pennarello alimentare marrone disegna le sopracciglia e con il pennellino n. 10 e del colorante bianco, crea la luce degli occhi. Con dei piccoli rotolini di pasta di zucchero nera crea l'arco delle ciglia che applicherai alla palpebra superiore e alla palpebra inferiore. Crea poi delle piccolissime ciglia che fisserai una ad una con l'aiuto del bisturi.

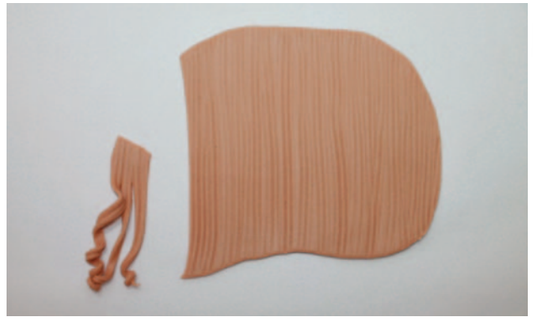
15 Lavora il mezzo busto partendo da un cilindro di pasta di zucchero color carne, separa le spalle dal collo aiutandoti con l'attrezzo a punta o con il manico di un pennello.
Lavora con le dita per definire le spalle e allungare il collo.

16 Modella la pasta per ottenere una forma che ricorda un appendiabiti.
Con lo strumento a punta traccia un solco a metà del busto per segnare il seno e con il bisturi elimina l'eccesso di pasta di zucchero dal collo.

17 Con il cutter in plastica separa il seno e lavora con le dita cercando di dare rotondità. Con la palettina traccia le clavicole e il segno del collo. Infine, con delicatezza, fai passare lungo tutto il busto, uno stecco di legno facendolo fuoriuscire perfettamente al centro del collo, questo ti aiuterà a dare sostegno quando inserirai la testa.

18 Per creare il vestito della bambolina, stendi con un mattarello la pasta di zucchero nera e ricava un rettangolo.
Al centro del rettangolo, con l'aiuto del bisturi, fai un taglio a V e con un piccolo ball tool crea un merletto lungo la parte superiore.

19•20 Per la mantellina stendi la pasta di zucchero bianca e ricava una striscia di 70 cm circa con altezza 2 cm. Crea tante piegoline ravvicinate. Posiziona la mantellina sul busto cercando di dare movimento e inserisci la testa.



21 Procedi realizzando i riccioli della bambolina.
Stendi la pasta di zucchero color biscotto, ottenuta miscelando della pasta di zucchero color marrone con della pasta di zucchero bianca, traccia tante piccole linee e ricava un rettangolo con tre punte. Arrotola le punte per creare il ricciolo. Applica tanti riccioli fino a ricoprire tutta la testa e termina con qualche piccolo ciuffetto sulla fronte. Dai un tocco di eleganza alla torta con dei piccoli fiorellini sul vassoio.

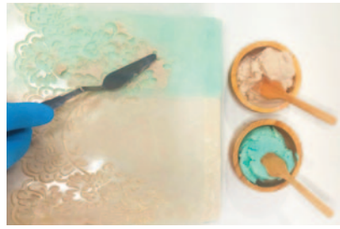
Spring Poppies

Dolci papaveri in crema al burro, realizzati con la tecnica della Sculpture Painting, creano un colorato bassorilievo e annunciano l'arrivo della primavera

di Valeria Tardozzi

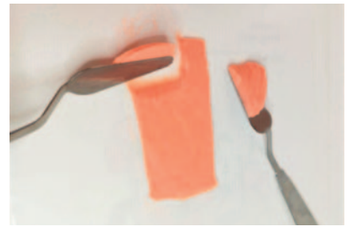
***Valeria Tardozzi** è tra le prime italiane a conseguire il Master PME a Milano. Si specializza nella realizzazione di fiori realistici vincendo anche una medaglia al Cake International di Birmingham. I suoi fiori sono realizzati su ferretto con diversi materiali, gum paste, wafer paper e rice paper. La sua ultima passione è quella di realizzare dei fiori in bassorilievo con la tecnica della Sculpture Painting utilizzando la palette Knife. Oggi la sua attività principale è quella di insegnare il suo modo poliedrico di interpretare i fiori.*

Cosa occorre crema al burro colorata con colori liposolubili, due palette knife, un punteruolo, un pennello, uno stencil e due tagliapasta rotondi di diverso diametro



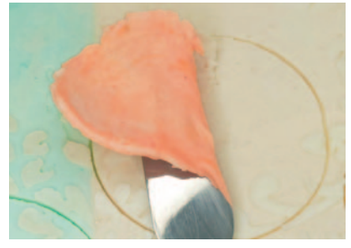
1•2•3 Rivesti con la crema al burro una torta quadrata di 20x20 cm, utilizzando il verde acqua ed il color avorio. Lascia raffreddare la torta in frigo per circa due ore, poi realizzare il merletto con lo stencil.

Traccia sulla torta il disegno da realizzare aiutandoti con il tagliapasta e con il punteruolo.
Sul piano di lavoro stendi la crema formando un rettangolo dello spessore di circa 2 mm, posiziona la palette



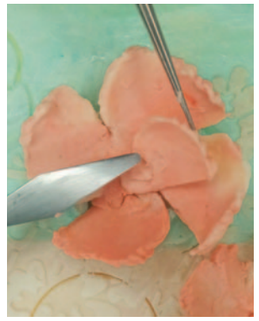
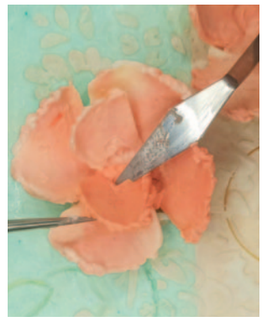
knife a punta tonda con un'inclinazione di 45 gradi e con la parte posteriore taglia la crema trascinandola sul piano. Per la realizzazione di un petalo bisogna ripetere questo movimento per circa 15 volte.

4•5•6 Stacca il petalo facendo pressione con la spatola sul piano di lavoro e poi riprendilo con la parte anteriore della palette knife.

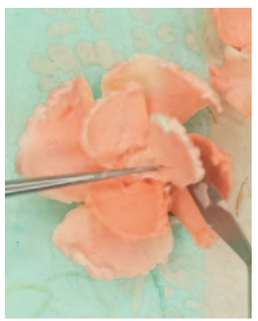


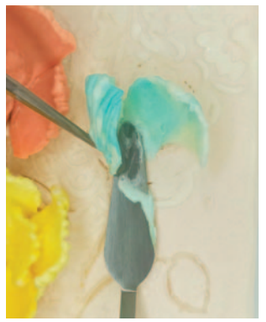
Il primo papavero che realizzerai è detto a fiore semplice. Posiziona il primo petalo facendo attenzione che il bordo superiore resti sollevato.

Pratica un po' di pressione al centro per farlo aderire meglio alla torta. Adagia il secondo petalo in posizione opposta al primo.

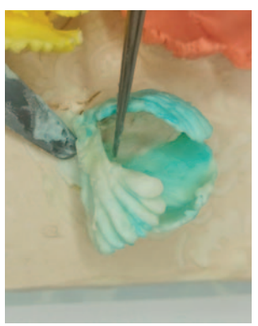
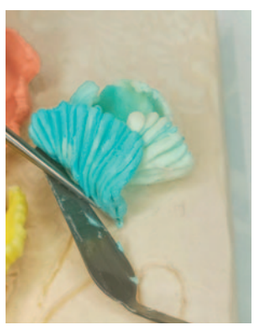
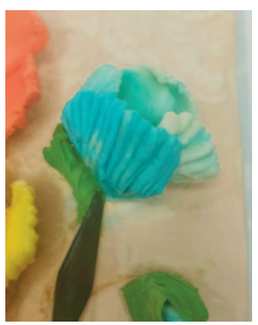
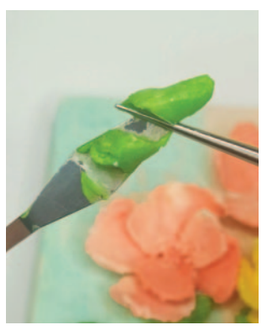



7•8•9•10 Completa il fiore con altri due petali occupando il resto dello spazio disponibile. Il secondo papavero da realizzare è detto a fiore doppio, prevede 3 petali in più rispetto al fiore semplice creato in precedenza. Realizza un anello di crema lungo tutta la circonferenza segnata con il coppapasta, servirà a dare sostegno ai petali ed aiuterà il bordo superiore a rimanere sollevato. Applica i 4 petali di base con la tecnica descritta per il fiore semplice, successivamente applica il quinto petalo al centro. Prosegui posizionando il sesto petalo aiutandoti con un punteruolo in modo da mantenere la giusta curvatura ed il bordo sollevato.





11•12•13•14 Completa il fiore con il settimo ed ultimo petalo. Avrai così ottenuto un fiore doppio. Realizza con la crema al burro gialla un secondo papavero a fiore doppio seguendo la tecnica appena descritta. Con la crema al burro azzurra crea un bocciolo semi aperto e posiziona un primo petalo sulla torta. Applica il secondo petalo di fianco al primo sulla sinistra.

15•16•17•18 Applica il terzo petalo di fianco al primo, questa volta sulla destra. Il quarto ed ultimo petalo ponilo al centro per chiudere i due petali laterali. Per rifinire la base del bocciolo aggiungi un po' di crema verde. Dopo aver realizzato tutti i papaveri della torta alternando i fiori semplici, fiori doppi e boccioli semi aperti, vai a completare i fiori definendo la parte centrale. Inizia staccando un po' di crema verde dalla palette knife.

19•20•21 Posiziona la crema verde al centro del fiore e con il punteruolo crea 5 strisce centrali tipiche del pistillo del papavero. Con la crema gialla e con l'ausilio di un punteruolo, un po' alla volta riempi lo spazio intorno al pistillo simulando così gli stami. Con la palette knife a punta stretta disegna gli steli dei fiori con la crema verde.

22•23•24 Per realizzare le foglie crea un rettangolo di crema spesso circa 2 mm. Con la parte posteriore della palette knife posizionata a 45 gradi rispetto al piano di lavoro, taglia la crema in modo irregolare per circa 6/7 volte. Stacca sul piano di lavoro la foglia appena creata e riprendila con la parte anteriore della palette knife. Posiziona gli steli in modo armonico per riempire eventuali spazi vuoti.

25 Questo ultimo passaggio è facoltativo ma renderà i fiori più realistici. Con il punteruolo crea dei piccoli solchi sui petali.

un Gelato di Macaron

I macaron sono sempre i lavori di pasticceria più gettonati e apprezzati. E questi si distinguono per la loro originalità, serviti come un gelato gustoso

di Anna Zuppardi

Cosa occorre

138 grammi di farina di mandorle, 125 grammi di zucchero a velo, 105 grammi di zucchero semolato, un pizzico di cremor tartaro, uova, tappetino, sac à poche, areografo, stecchi gelato.

1 Unisci la farina di mandorle e lo zucchero a velo.

2 Setaccia per due volte.

3 Metti gli albumi nella planetaria.

4 Aggiungi cremor tartaro.

5 Monta con lo zucchero extra fine, inserendolo in 3 passaggi.

6 Ottieni una meringa a bec d'oie.

7•8 Monta con la frusta e aggiungi in 2 volte la farina di mandorle e lo zucchero a velo, lavora il composto per pochi secondi. Termina lavorando il composto a mano.

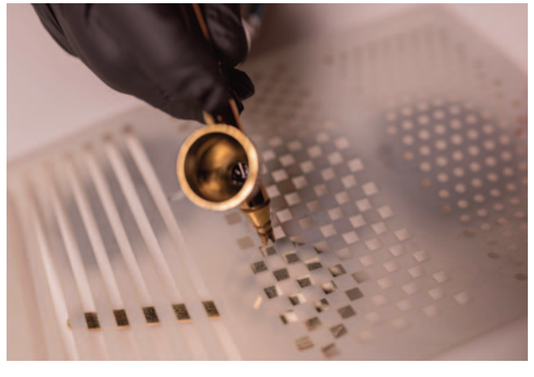
***Anna Zuppardi**, imprenditrice e orafa, si avvicina al mondo dei macarons nel 2014 e perfeziona le sue conoscenze sulla tecnica seguendo numerosi corsi di formazione. Nel 2019 partecipa alla competizione nazionale Concorso Macarons Italia a Venezia, con Hangar78. Con il tempo affina la sua tecnica e il suo stile unico e originale. Oggi i suoi macarons sono apprezzati da un vasto pubblico. Tiene corsi a Roma e nel sud Italia.*

9•10 Fermati quando il composto scende a nastro, vuol dire che ha raggiunto la giusta consistenza. Metti in un sac à poche.

11 Metti in un sac à poche.

12 Dressa sul tappetino, prestando attenzione a non uscire dai bordi segnati

13 Rompi le bolle d'aria.



14 Con l'aerografo e gli stencil crea i disegni come in foto.

15 Inserisci lo stecco e termina con il fiocchetto.

Teddy's Spring

1 Trasferisci o disegna a mano libera il soggetto con la matita alimentare, in questo caso tre dolci orsetti ispirati alla linea di pelouche Tatty Teddy.

2•3•4 Diluisci il colorante nero in gel con l'acqua e crea una sfumatura grigio chiaro che userai come base. Con una sfumatura di grigio più scuro inizia a dar forma alle ombre del soggetto.

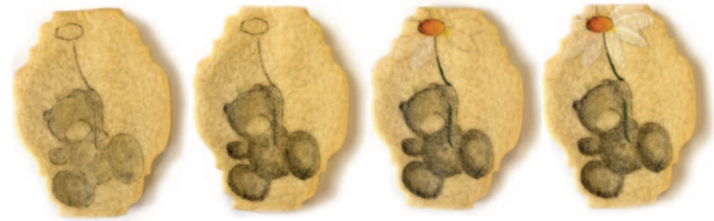
5 Con il colorante rosa in gel, diluito con l'acqua disegna la farfalla dando una leggera sfumatura alle ali con un colore più intenso. Con il colorante nero in gel puro disegna il corpo della farfalla.

6 Diluisci il colorante nero in gel con l'acqua e crea una sfumatura grigio chiaro che userai come base.

7•9 Diluisci il colorante verde in gel con l'acqua e disegna lo stelo e il centro del soffione. Con il colore bianco in gel puro dipingi il volume del soffione. Con il colorante nero in gel puro disegna i gambi dei semi del soffione. Crea un azzurro chiaro mescolando il bianco e una puntina di azzurro e disegna il nasino. Con il pennello 00 e il colore gel puro, disegna le cuciture dell'orsetto e gli occhi.

10•11 Crea un azzurro un po' più intenso, mescolando il bianco e una puntina di azzurro e dai volume sfumando tratteggiando l'ombra del naso. Con il pennello 00 e il colore gel puro disegna gli occhi dell'orsetto.

12 Crea un azzurro chiaro, mescolando il bianco e una puntina di azzurro e disegna la toppa. Con il colorante in gel puro realizza le cuciture.



13•16 Diluisci il colorante nero in gel con l'acqua e crea una sfumatura grigio chiaro che userai come base. Con una sfumatura di grigio più scuro inizia a dar forma alle ombre del soggetto. Con il colore in gel giallo e arancione dipingi il centro della margherita. Con il colore in gel bianco dipingi i petali della margherita. Con il colore in gel verde e arancione realizza l'ombra del centro della margherita. Crea un azzurro chiaro mescolando il bianco e una puntina di azzurro e disegna il naso. Con il pennello 00 e il colore gel puro disegna le cuciture dell'orsetto.

17•18 Con il colore grigio dipingi l'ombra interna dei petali della margherita. Con il colore in polvere marrone segna i bordi del biscotto.

Una colazione originale, una merenda golosa per i bambini, un thè con le amiche. Una ricetta versatile e divertente da realizzare e condividere insieme agli amici di sempre

di Serena Marzollo

Foto: Rocco Francescucci

***Serena Marzollo**, veneziana, si avvicina all'arte da subito, frequentando l'Università di Architettura. Ma si approccia alla sugart art nel 2012 e dal 2014 si dedica completamente a questo mondo. Partecipa a concorsi nazionali e internazionali e vince tre argenti al Cake International di Birmingham. Collabora con l'azienda Saracino, leader nei prodotti per Cake Design e Pasticceria.*

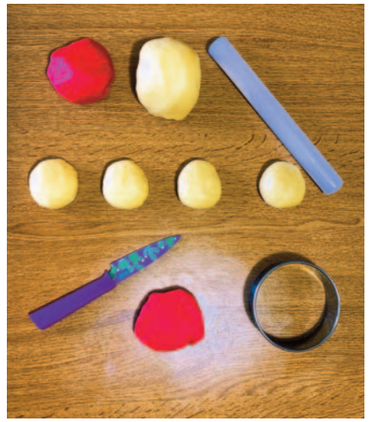
Cosa occorre biscotti in frolla, coloranti in gel idrosolubili bianco, nero, azzurro, rosa, giallo, arancione, verde, pennelli a punta tonda da nr 00 a nr 4, colorante in polvere liposolubile marrone, pennarello alimentare

Ladybug brioche

Una ricetta golosa, colorata e divertente, da preparare insieme ai più piccini per una merenda giocosa con gli amici e i compagni di scuola

di Mr Sugar CioK

Primi passi Metti nella planetaria farina, zucchero e il lievito sciolto nel latte. Inizia a impastare lentamente e unisci le uova intere, il tuorlo e la vaniglia. Aggiungi il burro e il sale e impasta con la planetaria a velocità sostenuta finché l'impasto non diventa una massa unica e si stacca completamente dalla ciotola. Togli la metà dell'impasto e dividi in due. Per la parte rossa unisci qualche goccia di colorante liposolubile rosso, per la parte al cacao crea una piccola quantità di impasto di latte e cacao in polvere (20 gr latte e 30 gr di cacao) e unisci il tutto finché non diventa di un colore omogeneo. Metti in un contenitore, copri con la pellicola e fai lievitare per due ore. Poi fai riposare in frigo per una mezz'ora circa.



***Massimiliano Colla**, in arte Mr Sugar Ciok, arriva dalla scuola alberghiera. Cuoco, pasticcere, responsabile di un laboratorio di cioccolato a Torino per 15 anni, oggi è un affermato artista dello zucchero e del cioccolato plastico, vincitore di una medaglia d'oro in Inghilterra e nelle rosa dei finalisti al Cake Festival del 2016 come miglior docente e artista dell'anno. Oggi è anche docente, impegnato a tutto campo nel rilancio dei corsi FISICI.*

Cosa occorre 250 gr farina manitoba, 55 gr zucchero semolato, 75 gr burro morbido, 7 gr lievito di birra, 60 gr latte intero, 40 gr di uova intere (2 piccole), 20 gr tuorlo d'uovo, 3 gr sale, 1 bustina di vanillina o semi di vaniglia.

1•2•3•4•5•6 Ora puoi procedere al modelling dell'impasto seguendo le indicazioni in foto. Crea delle piccole sfere di due grandezze diverse con l'impasto bianco, rosso e cioccolato. Aiutati con il coppapasta e con gli utensili da modelling. Una volta data la forma alle sfere, modellale con le mani e uniscile come in foto per comporre la coccinella. Cuoci in forno a 170 gradi per 20 minuti. Infine lucida le brioche con sciroppo di acqua e zucchero e spennella a cottura ultimata.

INDIRIZZI

Monica Cavallaro
Facebook: MoreishCakesAustralia
Instagram: moreish72
Web: www.moreishcakes.com.au
YouTube: http://bit.ly/2EfaOpl
Pinterest: www.pinterest.com.au/monicacavallaro/

Katia Malizia
Cake Designer ed Event
Facebook: Katia Malizia
Instagram: katia.malizia.cake.event
Mail: katia.malizia@hotmail.it e Katia Malizia Cake Event

Veronica Seta
Facebook: Veronica Seta
Mail: polinesian13@gmail.com

Sophia Fox
Facebook: Sophia.Fox.Cake.Designer Sophia-Fox-Cake-Art-Studio
Instagram: @fox_sophia
Mail: sophiafoxsugarartist@gmail.com

Valeria Tardozzi
Facebook: Valeria Tardozzi Flower Sculpture

Mark Kevin
Facebook: Marckevinstyle
Instagram: Marckevinstyle
Youtube: Marckevinstyle
Mail: marckevinstyle@gmail.com

Massimiliano Colla
Facebook: Massimiliano Colla (Mr Sugar Ciok)
Mail: mrsugarciok@yahoo.it

Elisa Danieli
Facebook: ElisaDanieli.Artist

Vera Timochenko
Facebook: Vera Timochenko
Istagram veratimochenko
Web: www.flickr.com/photos/veratim

Iris Rezoagli
Facebook: Iris Rezoagli Cake Dreams by Iris
Web: www.irisrezoaglicakes.com
Mail: irezoagli@yahoo.com

Anna Zuppardi
Facebook: Anna Zuppardi

Serena Marzollo
Facebook: Serena Marzollo/Pan di Coccole
Web: wwwpandicoccole.it

Rosalinda Mangiapane
Facebook: Golosamente by Linda
Mail: golosamentebylinda@libero.it

Cake&More Magazine#2
Trimestrale - Mar/Mag 2021

LSC Srl Roma
commerciale@cakeandmoremagazine.it

Progetto editoriale
Katia Malizia

Direttore responsabile
Valeria Calà

Art director
Luca Theodoli

Sales Manager
Cristina Biondi

COPY RIGHT: Tutti i marchi citati e i loghi o i personaggi riprodotti sono di esclusiva proprietà dei rispettivi titolari. Tutte le creazioni dolciarie sono strettamente riservate all'uso privato dei lettori e ne è assolutamente vietato ogni sfruttamento di carattere commerciale. Tutti i diritti della rivista sono riservati all'editore e non può essere riprodotta in nessuna forma o formato senza esplicita autorizzazione scritta.

LA CREATIVITÀ
DIVENTA DOLCE
Seguici su
Follow us:
Madame
Loulou
www.madameloulou.com