

1.1 Basi per torte, farce e tecniche decorative

-

Pasta di zucchero

Sommario

<u>PASTA DI ZUCCHERO di Rossanina.....</u>	<u>61</u>
<u>LE PASTE ALTERNATIVE E I COLORANTI di Rossanina.....</u>	<u>63</u>
<u>COME COLORARE LE PASTE.....</u>	<u>64</u>
<u>PASTA DI ZUCCHERO SENZA GLUCOSIO di Rucoletta.....</u>	<u>67</u>
<u>PASTA DI ZUCCHERO di Alfonsina.....</u>	<u>67</u>
<u>SUGGERIMENTI SU PITTURA PASTA DI ZUCCHERO di Marialetizia.....</u>	<u>68</u>
<u>TORTA TOPOLINO NATALIZIA di Rossanina.....</u>	<u>68</u>
<u>TORTA CON LA RENNA DI BABBONATALE di Rossanina.....</u>	<u>70</u>
<u>DECORAZIONI PER TORTA ROMANTICA di Virgola.....</u>	<u>73</u>
<u>DECORAZIONI CINDY FASHION di Cindy.....</u>	<u>73</u>
<u>DECORAZIONI: ROSA DORATA di Rossanina.....</u>	<u>74</u>
<u>FIORI IN PASTA DI ZUCCHERO di Rossanina.....</u>	<u>75</u>
<u>ROSE IN PASTA DI ZUCCHERO di Virgola.....</u>	<u>76</u>
<u>ROSELLINE di Barbarapd.....</u>	<u>77</u>

PASTA DI ZUCCHERO DI ROSSANINA

LA TORTA

Se volete decorare una torta il primo passo fondamentale è...FARE LA TORTA (ammazza quanto è vispa 'st'insegnante, sembra quella che dice che il pelapatate serve per pelare le patate!!!ah! è la stessa?? Capisco!).

Il discorso torta è invece più importante di quanto non si pensi. Con la tecnica della decorazione in pasta di zucchero non si può infatti decorare una crostata, una torta rovesciata (tipo quelle con l'ananas), una torta di frutta etc.

L'ideale, dal punto di vista consistenza e stabilità sarebbe un bel pan di Spagna. Senza farcitura. Dal punto di vista stabilità! Ma dal punto di vista gusto? Mordere un asciugamano darebbe la stessa felicità, confermando l'idea che molti hanno che dolce bello=dolce cattivo.

Dunque, il consiglio che vi dò io è quello di farcire un bel pan di Spagna con della marmellata (magari strana tipo arance e cioccolato, banane e cioccolato, mandarini) o con una crema densa, tipo la Nutella. No alle creme scivolose (se vi cominciano a scivolare i piani è un dramma) e no alle creme deperibili: decorare una torta richiede infatti delle ore fuori dal frigo. Non credo che i vostri amici sarebbero felici di una bella torta andata a male..

Sicuramente importante è la bagna, che permette di conferire al dolce una consistenza piacevole, che ricordi un buon dolce di pasticceria.

Per fare una bagna per un dolce da 20/22 centimetri occorrono 200ml. di acqua, 200grammi di zucchero e liquore a piacere: nel caso in cui la torta fosse destinata anche ai bambini si fa bollire la bagna (l'alcol evaporerà) o si aggiungerà del succo di arancia o altra acqua. La bagna si usa fredda e si spennella su ogni strato di torta.

GLI INGREDIENTI

Ed ora passiamo agli ingredienti fondamentali per una buona pasta di zucchero:

zucchero a velo, glucosio e gelatina in polvere (un'aggiunta di estratto di vaniglia conferisce un aroma migliore).

Zucchero a velo: lo zucchero a velo è il risultato di una miscela di zucchero macinato finissimo E UN' ADDIZIONE DI AMIDO DI MAIS O FRUMENTO. Non usate lo zucchero a velo fatto in casa con il frullatore...risultati disastrosi vi attenderebbero dietro l'angolo.



Glucosio: il glucosio si acquista in farmacia: quello liquido e quello in polvere NON sono intercambiabili: se non trovate quello liquido in farmacia, rivolgetevi a qualche pasticciere.

Gelatina in polvere: la ricetta da me usata richiede gelatina in polvere che io mi faccio arrivare dall'Inghilterra, dato che la ricetta che uso parla di grammi non ci dovrebbero essere problemi ad usare lo stesso peso di gelatina in fogli.

Estratto di vaniglia: l'ideale da usare. Nel caso non fosse reperibile (io parlo di estratto alcolico), può andar bene anche una buona essenza liquida, **NON VA BENE** la vanillina (in bustine) perché pizzica ed il sapore "di finto" sarebbe dominante, con rovina del gusto finale della pasta di zucchero.

LA PREPARAZIONE

Ingredienti: 30ml. acqua, g.5 di gelatina, g.50 di glucosio, g.450 di zucchero a velo ben setacciato.

Mettete la gelatina a bagno nell'acqua. Una volta che la gelatina si sarà ammorbidita (nel caso della gelatina in fogli) o avrà assorbito tutto il liquido (nel caso di quella in polvere), accendete il gas sotto il pentolino ed aggiungete il glucosio e l'estratto di vaniglia.

Portate il tutto (fuoco bassissimo altrimenti la rovina è assicurata) allo stato liquido, liquido (come l'acqua).



State attenti. Se il prodotto bolle dovete buttare via tutto.

Versare il liquido dentro il robot (impastatrice o quello che volete) dove già ci sarà lo zucchero a velo ben setacciato. Lavorate, aggiungendo nel caso un po' di acqua (a un cucchiaino per volta): la ricetta è abbastanza libera, aggiustate di zucchero a velo e/o acqua in modo da ottenere una pasta più morbida di quella per le tagliatelle. Mettete un po' di carta forno sopra il piano da lavoro. Spolverate di amido di mais. Stendete la pasta partendo dal centro e allontanando il matterello da voi. Rimettete il matterello al centro ed avvicinatelo.



Ruotate la sfoglia. Non dovrà appiccicarsi al piano. Dopo ogni rotazione, alzate la sfoglia rovesciandola sul braccio e mettete un po' di amido sotto. Quando avrete fatto la sfoglia della grandezza della torta (considerate i lati..), arrotolate la pasta sul matterello e poggiatela sopra alla torta. Con le mani adagiatela, accompagnandola sui lati della torta stessa e tagliate gli eccessi. Per la buona riuscita di questa operazione é fondamentale che la pasta sia morbida.



Le prime volte facevo una pasta molto dura, ma quando andavo ad appoggiare la pasta sulla torta, dovevo fare le pieghe, altrimenti i lati "sgalettavano". Tutto qui.

La pratica è la migliore delle maestre.

Ecco il risultato finale.



LE PASTE ALTERNATIVE E I COLORANTI di Rossanina

Le paste alternative sono:

n.1

g 455 di zucchero a velo,
1 albume a temperatura ambiente,
4 cucchiaini di glucosio.

Scaldare il glucosio a bagnomaria. Setacciare lo zucchero a velo e metterlo nell'impastatrice con il glucosio e l'albume. Lavorare bene fino a quando si formerà una bella palla. Avvolgere in pellicola e mettere in luogo fresco (oppure usare subito).

n.2

g 60 di margarina (meglio Torti)
2 cucchiaini (30ml.) di succo di limone
2 cucchiaini (30 ml.) di acqua
750 g di zucchero a velo.

Mettete acqua e limone in un tegamino con la margarina. Fate sciogliere. Aggiungete 250 grammi di zucchero a velo setacciato e portate a bollore. Aggiungete a poco a poco il restante zucchero mescolando bene dopo ogni aggiunta. Lavora bene a mano come se fosse pasta fatta in casa, sopra dello zucchero a velo. Usare immediatamente, o si seccherà.

Queste due paste possono essere usate in alternativa a quella fornita nella sesta lezione, e soprattutto la seconda incontrerà il favore di non chi non riesce a trovare il glucosio.

Importante è seguire le regole di cui ho già parlato l'altra volta ed in particolare ricordare che lo zucchero a velo NON è zucchero macinato finissimo, ma zucchero a cui è stata aggiunta una percentuale in amido.

Se usate lo zucchero "frullato" il risultato sarà quello di una pasta che non tiene e si sbriciola in mille pezzi.

Il succo di limone va usato dopo essere stato filtrato, o gli eventuali pezzetti di polpa potrebbero compromettere la pasta (sapendo con chi ho a che fare forse dovrei specificare pure di stare attenti a non inserire semi, ma avendo parlato di filtraggio, forse il problema è risolto...)

Per misurare meglio il glucosio vi passo un consiglio avuto da un'insegnante inglese: ungete leggermente il cucchiaino. Il glucosio scivolerà via come per magia.

COME COLORARE LE PASTE

In commercio esistono tre tipi di coloranti: in polvere, liquidi, in pasta. Io preferisco quelli in polvere e quelli in pasta che utilizzo per scopi diversi.



I coloranti in polvere:

vanno bene per disegnare sopra una torta, dando l'effetto "pastello", polveroso, un po' in dissolvenza. Se diluiti con il liquido apposito consentono di fare disegni a mano libera (vedi Dart Maul o altri nella sezione foto).



I coloranti liquidi:

hanno la stessa funzione, ovvero servono per fare dei disegni sopra le torte, ma tendono un po' a "sbranare", ovvero non mantengono dei contorni netti e definiti. Si possono anche usare per colorare le paste di zucchero, ma il liquido tende a "diluire" la pasta, che avrà bisogno di aggiunte di zucchero e che pertanto non avrà la stessa consistenza della partenza.



I coloranti in pasta:

sono indubbiamente i migliori per colorare le paste, in quanto non solo non diluiscono, ma permettono di ottenere con facilità delle paste dal colore omogeneo o dal colore "marmorizzato".

Le penne:

Una grande invenzione che permette di scrivere con inchiostro colorato sulla torta con particolari dettagliati (è un po' come usare un pennarello).



DOMANDE E RISPOSTE

Su che base devo poggiare la mia torta quando la decoro ?

Quando decorate i vostri primi dolci ricordatevi di usare una base solida, che regga bene il peso. (Rossanina)

Che forme sono consigliabili a coloro che sono alle prime armi?

Cercate di usare forme non molto complesse (preferite le forme tonde o quadrate), quelle tridimensionali o più complesse verranno dopo. (Rossanina)

Come posso rimediare le imperfezioni?

Ricordate che un bel nastro alla base del dolce arricchisce il prodotto finito e nasconde le magagne (chi è che ha detto "ah! ecco perché in tutte le sue torte c'è un nastro..."). (Rossanina)

Di che colore deve essere il vassoio?

Usate sempre dei vassoi di colore adatto alla torta, che siano in contrasto o in colore simile, che siano particolarmente preziosi o di foggia originale. (Rossanina)

Come posso esercitarmi senza sprecare la pasta di zucchero?

Essendo io una persona che odia gli sprechi, vi consiglio di fare le prove delle vostre decorazioni utilizzando la plastilina in quanto materiale riutilizzabile. Inoltre, anche se più dura ed appiccicosa della pasta di zucchero, i due risultati ottenibili si assomigliano, e la pratica faciliterà le cose.(Rossanina)

E' opportuno lasciare asciugare le decorazioni prima di metterle sulle torte ?

Non è necessario fare "asciugare" le decorazioni in pasta di zucchero appena realizzate: queste possono essere tranquillamente posizionate sulle torte.(Rossanina)

La pasta di zucchero a contatto con il pan di spagna intinto di bagna, si scioglie?

No, non si scioglie.(Rossanina)

E' meglio scegliere la pasta di zucchero o la pasta di mandorle? Hanno la stessa malleabilità?

Io preferisco la pasta di zucchero perché non amo molto il sapore della pasta di mandorle, e in più, quella di zucchero è anche più economica. La malleabilità è molto simile. (Rossanina)

La grande differenza tra pasta di mandorle e pasta di zucchero è (a parte il sapore, che è questione di gusti) che la pasta di mandorle "trasuda" in modo incredibile, esperienza personale, quindi i dolci da rivestire devono essere pochissimo bagnati, se non addirittura quasi asciutti, e anche le decorazioni sopra, vanno fatti con una crema al burro o una glassa con l'albume e mai assolutamente con panna, perché si scioglie tutto, anche la pasta di mandorle (Marialetizia)

Come coloranti sono da preferire quelli liquidi o quelli in polvere?

Io preferisco quelli in pasta che non alterano l'equilibrio della pasta. Se proprio devo scegliere tra liquidi e in polvere preferisco quelli in polvere, ma devono essere molto concentrati.

Basta maneggiare per un paio di minuti circa per ottenere un colore uniforme. A volte, uso colori in polvere allungati con alcol puro che evapora in fretta per ottenere un effetto acquerello. (Rossanina)

Cosa fare per evitare di rendere la torta troppo dolce ?

E' consigliabile farcire una torta ricoperta di pasta di zucchero con una ganache al fondente molto amara, per non rendere la torta troppo dolce. (Rossanina)

Posso conservare in frigo una torta decorata con pasta di zucchero?

La torta ricoperta di pasta di zucchero sta anche in frigo, l'importante è che il frigo non crei umidità o si rischia che pupazzetti o quanto altro si sciolgano. (Rossanina)

Posso usare la gelatina come isolante tra pan di spagna e pasta?

In effetti questa sarebbe la "regola", anche perché così la pasta si azzecca bene sulla torta. Non diluire la gelatina e falla un po' asciugare prima di copirla con la pasta di mandorle.

La crema al burro comunque io la uso per farci i disegni sopra, non come isolante. (Marialetizia)

A parte la ganache al cioccolato fondente, con quali altre creme posso farcire una torta decorata con pasta di zucchero ?

Io ricopro di pasta di zucchero tranquillamente torte di pan di spagna, bagnate e farcite di crema, basta non inzuppare eccessivamente il disco superiore e usare una crema non troppo molle, puoi anche farcire di ganache, che vai tranquilla, di mou, di crema al burro, l'importante è conservarle in un frigo no-frost. (Marialetizia)

Io consiglio di non usare la crema pasticcera perché la decorazione richiede del tempo (anche ore) durante le quali la torta sta fuori del frigo. Per il resto concordo con i suggerimenti di Marialetizia (Rossanina)

Io uso la pasta di zucchero di frequente per ricoprire torte farcite con creme. Di solito preparo i decori a parte mentre la torta sta in frigo e poi quando sono pronti, la ricopro con la pasta di zucchero (ed è un'operazione veloce) e poi aggiusto i decori (io uso le rose) sopra. Sono sempre venute bene. (Marcy)

PASTA DI ZUCCHERO SENZA GLUCOSIO DI RUCOLETTA

La mia maestra non sa cosa sia il glucosio e se lo sa non sa di cosa si tratti. La pasta di zucchero la fa con lo sciroppo di zucchero a "mesu puntu" ovvero zucchero filato.

Ora per le nostre preparazioni va bene non so per i vostri utilizzi se è adatto.

Zucchero filato:

200 g di zucchero semolato

100 g di acqua

mettere a bollire fino al raggiungimento di 107°C, prenderne una goccia e verificare che i polpastrelli si attacchino ma non devono fare il filo. spegnere e far freddare. Aggiungere zucchero a velo e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo e liscio.

PASTA DI ZUCCHERO DI ALFONSINA

Vi metto questa ricetta di pasta di zucchero che ho preso da un sito americano, facile da fare e che sono riuscita a stendere benissimo. Con le altre ricette purtroppo non riuscivo a posizionarla sulla torta perché si sgretolava. Per la verità si chiama pasta americana e occorre:

500 grammi di zucchero a velo

7 g di gelatina

6 cucchiaini di acqua

mezzo cucchiaino di glicerina

1 cucchiaino di glucosio

1 cucchiaino di margarina

essenza a piacere

colorante in base all'uso

Riscaldare l'acqua incorporare la gelatina e quando è sciolta aggiungere glucosio glicerina e margarina.

Far sciogliere il tutto senza bollire e aggiungere una quantità di zucchero che fa diventare il tutto una massa cremosa.

Mettere lo zucchero rimasto sulla spianatoia(marmo vetro ecc.) e fare una fontana, mettere al centro la crema ottenuta e finire di incorporare lo zucchero.

Lavorare la massa fino a quando diventa elastica.

Per posizionarla sulla torta ho steso questa massa con il matterello ,è facile come stendere sfoglia,infarinando con farina di mais.

SUGGERIMENTI SU PITTURA PASTA DI ZUCCHERO DI MARIALETIZIA

La pasta di zucchero è una "carta" perfetta, i pennarelli usali per delineare e per piccoli particolari, per riempire aree di colore ti consiglio i coloranti in polvere o in pasta, diluiti con alcool per dolci, o grappa, gin, vodka. La tecnica è quella dell'acquerello.

Non inzuppare troppo la parte superiore del pds, magari dai una pennellata di marmellata frullata per schermare.

Il cioccolato plastico non l'ho mai "dipinto", ma credo sia troppo impermeabile, e poi è giallino, come il marzapane. Che poi il marzapane a me mi si scioglie sulle torte, non capisco perché, forse perché io le bagno molto.

TORTA TOPOLINO NATALIZIA DI ROSSANINA

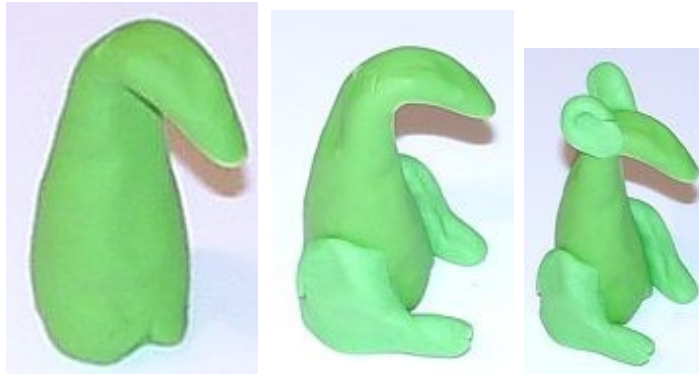
Procuratevi una torta tonda, meglio se due piccole in modo da ottenere un effetto tanto alto quanto largo. Importante è, come avevo detto nell'altra lezione, che il risultato anche dopo la farcitura sia saldo. La grandezza della torta può variare a piacere, ma la dose di zucchero che si ottiene con la prima ricetta (che è quella che uso io normalmente) è sufficiente per due torte tonde di 12/15 cm. di diametro (circa).

Se però volete fare come nella foto anche la nece sul paesaggio (cosa secondo me fondamentale e di gran gusto ... ehehehe) fate dose doppia di pasta di zucchero: vi costerà un po' di più, ma vi farà vivere con tranquillità anche eventuali sprechi. E poi tanto lo so che appena finita ne assaggiate un pezzo, poi viene vostro marito, poi i bimbi, poi... e non basta più! **CONSIGLIO DATOMI DA DUE DI VOI CHE MI HANNO APPENA SCRITTO:** decorare un panettone invece di due torte. Si elimina la prima parte del lavoro...brave!! Anche questa volta, le prove che farò saranno fatte con della plastilina. Vi consiglio SEMPRE di fare le vostre prove con un materiale riutilizzabile come la plastilina. Come ho già detto l'altra volta, anche se più dura ed appiccicosa della pasta di zucchero, i due risultati ottenibili si assomigliano, e la pratica faciliterà le cose.



Prendete della pasta (circa un terzo del panetto), ed aggiungetevi del cacao in polvere e un po' di acqua (pochissima, misuratela a gocce) fino ad ottenere il colore della casetta nella foto. Stendetela sottile (seguendo le istruzioni della lezione sei) in un rettangolo 2/3 centimetri più lungo della circonferenza delle due torte e alto quanto l'altezza delle due torte e metà della superficie superiore.

Allora, vi spiego: se avete fatto due torte di 15 cm. di diametro alte 4 cm = 50 cm (47 di circonferenza più tre di lunghezza) e (4 + 4 + 7.5, metà di 15) 15.5 centimetri di altezza.



Ricopríteci la casetta (con la pasta di zucchero, non con le lezioni), arrotolando la pasta intorno alle torte e raccogliendo sopra, a mo' di sacchetto, l'eccedenza. Non vi preoccupate se si "arriccias". E' normale. Tagliate un po' di riccioli e mettete da parte con cura le parti che vi sono avanzate, chiudendole in un sacchetto di plastica.



Con un po' di pasta bianca fate un cerchio MOLTO irregolare (più simile ad una macchia che ad un cerchio) un po' più grande del diametro delle torte e mettetelo sopra l'arricciatura: sarà la neve.

Prendete poi un po' della pasta di zucchero avanzata grande come una nocciola, aggiungete un po' di pasta bianca, mescolatela bene, ma non troppo (meglio se rimangono delle leggere striature), stendetela e ricavateci la porticina.

Con altra pasta avanzata fate un serpentino da mettere intorno alla porta.

Prendete ora un quantitativo di pasta (bianca) grande quanto quello con cui avete fatto la porta e fateci la finestra.

Coloratela di giallo per dare l'effetto luce. Se non avete i coloranti, sciogliete un po' di zafferano in un liquore bianco e spennellateci la finestra.

Con la pasta bianca fate le tendine e con un po' di avanzo di quella marrone fate la croce che divide i vetri e il bordo alla finestra.

Per unire i vari pezzi, spennellateli leggermente di acqua..

Non sprecate il giallo che avete fatto con il colorante: colorateci una piccola pallina che sarà il pomo della porta. Con un po' di pasta marrone avanzata fate il sacco, un cono un po' cicciuto, dalla punta lunga.

E ora... il topolino. Colorate un po' di pasta (la grandezza di una pesca, anche meno) di grigio. Se non avete i coloranti usate il nero di seppia, ma attenzione che nessuno mangi il topolino.

Prendete metà della pasta e fate un cono alto un po' meno della casa.
 Ad un terzo (iniziando dall'alto) piegatelo: avrete così ottenuto la testa e il corpo del topolino.
 Fate le gambe (date la forma che vedete nella foto) ed attaccatele con l'acqua.
 Mettete le orecchie, fatte con due "pasticche" di pasta incavate all'interno ed attaccate sempre con un po' di acqua.
 Poi fate due salamini che saranno le braccia. Attaccatele, prendendo tra le braccia la parte lunga del sacco.
 Fate il cappellino: prendete una piccola pallina di pasta (tipo una nocciola, anche meno) e coloratela di rosso. Ricavateci un cono. Fate un piccolo dischetto bianco ed incollatelo con l'acqua alla base del cono. Mettete una piccola pallina bianca in cima. Per i ritocchi finali: mettete delle palline irregolari sul vassoio. Stendete la pasta bianca e copriteci il vassoio che, con le palline sotto, avrà l'aspetto di neve caduta sui sassi. Mettete sopra la casa ed il topolino. Se volete fare una cosa più carina, fate qualche foglia di agrifoglio (coloratela con lo sciroppo di menta, attenzione al sapore) e qualche pallina rossa. Mettete il tutto sopra il tetto della casa.

TORTA CON LA RENNA DI BABBONATALE DI ROSSANINA

Procuratevi una torta quadrata o rettangolare. Importante è, come avevo detto nell'altra lezione, che il risultato anche dopo la farcitura sia saldo.

La grandezza della torta può variare a piacere, ma la dose di zucchero che si ottiene con la prima ricetta (che è quella che uso io normalmente) è sufficiente per una torta quadrata di 16/18 cm. di lato.

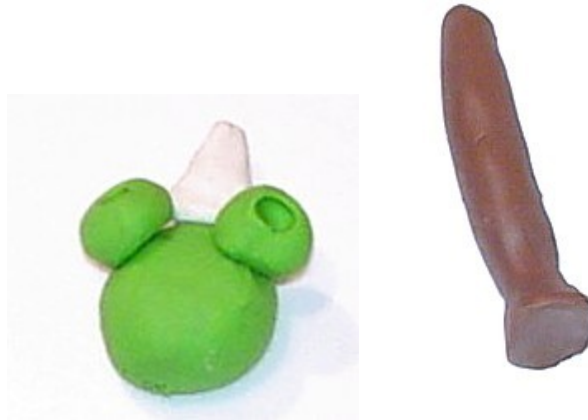
Le prove che farò, non disponendo al momento di pasta di zucchero ed essendo io una persona che odia gli sprechi, saranno fatte con della plastilina. Vi consiglio SEMPRE di fare le vostre prove con un materiale riutilizzabile come la plastilina. Inoltre, anche se più dura ed appiccicosa della pasta di zucchero, i due risultati ottenibili si assomigliano, e la pratica faciliterà le cose.



Prendete della pasta bianca (circa un quarto del panetto), stendetela sottile (vedi lezione sei) e ricopríteci una parte della torta, diciamo l'ultimo terzo. Con le mani accompagnate la pasta negli angoli, per farla ben aderire. Ritagliate le eccedenze e rimettetele insieme al panetto. Avrete così fatto il lenzuolo di sotto nel letto.

Prendete poi una quantità di pasta di zucchero grande come un uovo piccolo e fateci un cilindro che appoggerete tre quarti sulla parte non rivestita e un quarto sulla parte coperta: sarà il corpo della renna.

Prendete ora un quantitativo di pasta doppio rispetto al primo e coloratelo con i coloranti di cui disponete. Se utilizzate dei coloranti liquidi, la pasta tenderà a diventare molliccia. Aggiungete un po' di zucchero a velo e poi stendetela dopo aver spolverizzato la spianatoia. Copriteci il letto ed il corpo della renna. Se la pasta lo consente (dipende dalla consistenza) fate la rovescia nel lenzuolo.



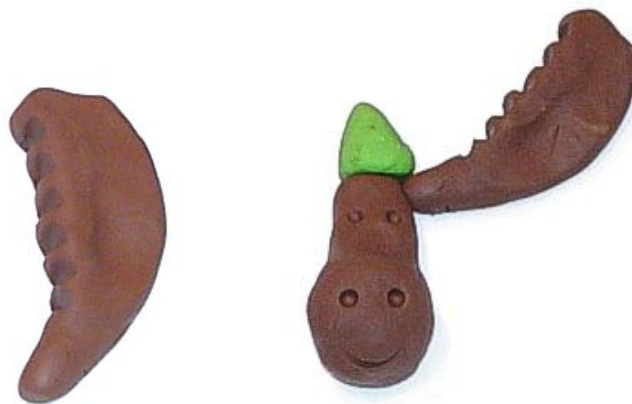
Prendete ora una pallina di pasta grande come una noce. Coloratela di giallo (o arancione, o comunque il colore che avete a disposizione e che sia adatto ad un orsetto). Dividetela in due parti, diciamo tre quarti e un quarto. Date la forma alla palla più grande rotonda un po' schiacciata. sarà la testa dell'orsetto. Dividete l'altro panetto in due parti. Fate due palline e con un pennello dalla parte opposta delle setole fate due incavi al centro della pallina. Saranno le orecchie. Bagnate con un po' d'acqua la testa e posizionate le orecchie.



Prendete una piccola pallina di pasta (tipo una ciliegia, anche meno) e coloratela di rosso (io non avevo plastilina rossa e l'ho fatta bianca). Ricavateci due coni, uno più grande ed uno più piccolo, che saranno i cappellini di natale dei due personaggi. Fate due piccoli dischetti bianchi ed incollateli con l'acqua alla base del cono. Mettete una piccola pallina bianca in cima. Fate un piccolo rettangolo bianco che usate per la scritta.



Colorate il resto della pasta con del cacao in polvere. Fate due coni allungati per le zampe: fate una piccola strettoia dopo un centimetro, per dare la parvenza dello zoccolo. Prendete altra pasta e fate un cono con una stretto a metà. Rappresenterà la testa della renna. Con un beccuccio da sac-à-poche fate il sorriso beato, con il pennello fate i due buchi per gli occhi.



Dividete il resto della pasta in due parti uguali. Ricavatene due triangoli e, con un pennello o con una penna sottile, spingete nei lati per ricavare le corna della renna.

Non chiedetemi perché un solo corno... fine della plastilina.

Completate scrivendo con un pennello intinto nel colorante sul foglio "non disturbate fino al prossimo 24 dicembre" e disegnando gli occhini e la bocca all'orsacchiotto.

DECORAZIONI PER TORTA ROMANTICA DI VIRGOLA



Pasta di zucchero



DECORAZIONI CINDY FASHION DI CINDY



Spiego: quello che avete visto sono solo delle esercitazioni a colorare la pasta di zucchero. I vestiti li ho disegnati su carta forno, ritagliati, appoggiati su pasta di zucchero e intagliati con un coltellino affilato.



Li ho fatti asciugare e poi mi sono divertita a colorare...Poi scopiazzando Porzia ho fatto una glassa di zucchero a velo e acqua e poche gocce di limone,ma sarà stata la stanchezza o forse non ho messo l'albume, la glassa è venuta le-eeeeenta e scappava da tutte le parti... stamattina Walter mi ha detto...miiii mamma pure la sarta fai?



DECORAZIONI: ROSA DORATA DI ROSSANINA

Questa rosa è ottenuta con pasta di zucchero (acquistabile nei negozi di decorazione per dolci oppure realizzabile in casa. In alternativa si può effettuare in pasta di mandorle. Per realizzare questa decorazione, gli ingredienti sono:

Pasta di zucchero\marzapane

1 bottigliina di oro liquido o oro in polvere commestibile (sempre acquistabile nei negozi di decorazione per dolci).

Realizza un cono con la pasta di zucchero e poi schiaccia la parte inferiore per farlo stare in piedi.



Fai un dischetto di pasta che sia più spesso da una parte e più sottile dall'altra stendendolo con le mani sopra un pezzo di pellicola per alimenti leggermente cosparsa di amido di mais.

Avvolgilo (parte "cicciosa" in basso) intorno al cono, in modo che la parte sottile stia in alto. Chiudi bene per evitare che si intraveda anche una piccola parte di cono.



Ripeti con almeno 4 petali facendoli chiudere tutti in un abbraccio. Prepara 4 petali più larghi e mettili intorno al bocciolo in modo che il secondo petalo inizi prima che il primo sia terminato. Taglia la base e raccorda con le mani la parte del taglio.



Con l'ausilio di un piccolo pennello immerso nella bottigliina d'oro tratteggia tutto il bordo dei petali fino a completare il tutto. Può essere utilizzata come segnaposto, come decorazione per torte (è completamente commestibile) o come centrotavola se se ne realizzano molte e si inserisco, con l'aiuto di uno stecchino, in un blocco di spugna da fiorai.



FIORI IN PASTA DI ZUCCHERO DI ROSSANINA

Ho usato un venatore per fare la vena al centro del petalo, ma si può fare con le pinzette e viene uguale. Per il resto ho fatto a mano.

Anzi no, per i fiorellini a 5 petali come quelli di carletta io ho usato uno stampino.

I fiori grandi hanno dentro ogni petalo un filo di metallo. Sono a grandezza originale e altrimenti non reggerebbero il peso.



ROSE IN PASTA DI ZUCCHERO DI VIRGOLA



La pasta di zucchero si conserva a lungo ,anche mesi.io la pasta di zucchero la faccio con lo zucchero a velo qb la gomma adragante qb e con acqua di fior d'arancio qb.di solito non mi piacciono le ricette con qb ma questa è così in base alla consistenza che si vuole ottenere.



ROSELLINE DI BARBARAPD

