

2.2 Torte per bambini

-

Torte numero

Sommario

<u>COME FARE LE TORTE A FORMA DI NUMERO.....</u>	<u>214</u>
<u>TORTA NUMERO 1 di Eli.....</u>	<u>215</u>
<u>TORTA NUMERO 1 di Marialetizia.....</u>	<u>215</u>
<u>TORTA TRE di Paola Balestrini.....</u>	<u>216</u>
<u>TORTA NUMERO 4 di Paola Balestrini.....</u>	<u>217</u>
<u>TORTA NUMERO 4 di Rosa Cremona.....</u>	<u>218</u>
<u>TORTA NUMERO 5 di Dana.....</u>	<u>218</u>
<u>TORTA CINQUE di Graziana.....</u>	<u>219</u>
<u>TORTA NUMERO 5 di Mariolina</u>	<u>220</u>
<u>TORTA NUMERO 6 di Cindy.....</u>	<u>220</u>
<u>TORTA NUMERO 8 di Gea.....</u>	<u>220</u>
<u>TORTA NUMERO 8 di Marcy.....</u>	<u>221</u>
<u>TORTA NUMERO OTTO di Margi1961.....</u>	<u>221</u>
<u>TORTA NUMERO 8 di Paola Balestrini.....</u>	<u>222</u>
<u>TORTA NUMERO 8 di Rosa Cremona.....</u>	<u>222</u>
<u>TORTA NUMERO 8 di Stefania Casula.....</u>	<u>222</u>
<u>TORTA NUMERO 9 di Lunablu.....</u>	<u>223</u>
<u>TORTA NUMERO 10 di Tiziana63.....</u>	<u>223</u>
<u>TORTA NUMERO 11 di Rosa Cremona.....</u>	<u>224</u>
<u>TORTA NUMERO 30 di Concettina.....</u>	<u>224</u>
<u>TORTA NUMERO 30 di Procacebruna.....</u>	<u>224</u>

COME FARE LE TORTE A FORMA DI NUMERO

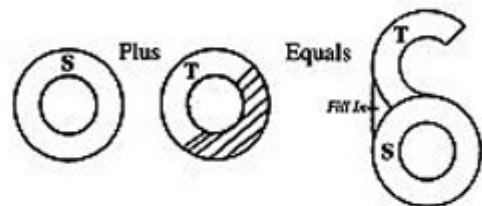
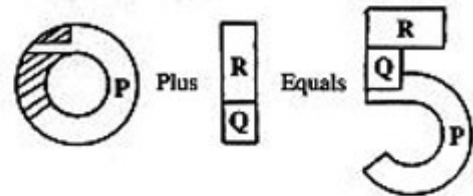
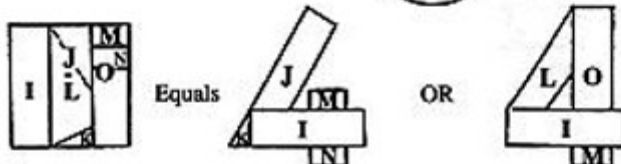
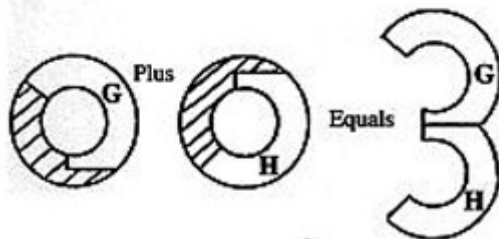
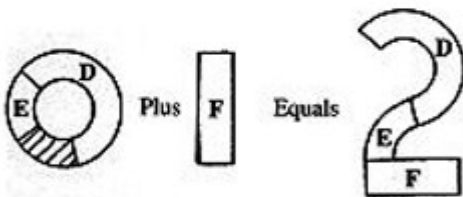
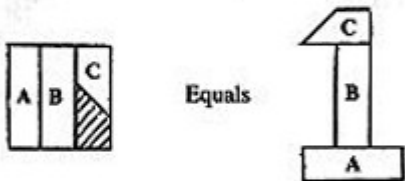
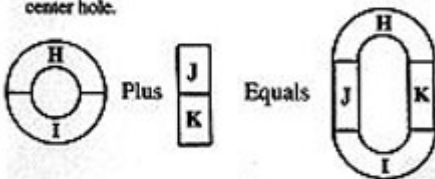
How To Make Number Cakes

By H. Harris-Canada

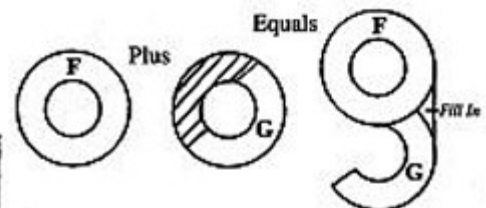
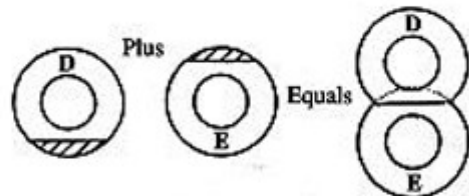
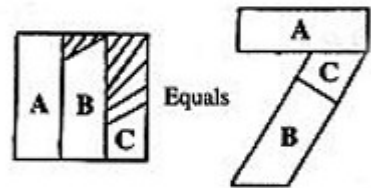
From Canadian Society of Sugar Artists' Newsletter



A 13 oz. empty can forms the center hole.



Use the numbers alone or in combination for birthdays and anniversaries.



TORTA NUMERO 1 DI ELI

(Ispirata dalla torta numero 1 di Marialetizia)

Ho fatto il pandispagna seguendo alla lettera le istruzioni di ML (compresa la "sfornatura" a caldo!) e i risultati sono stati ottimi.

L'ho farcito con ganache al cioccolato fondente di Ross e crema all'orange curd di Paola Balestrini.

Grazie a ML, Adriana, Cindy e Gea per l'aiuto.



TORTA NUMERO 1 DI MARIALETIZIA

(Per il compleanno di Sara la bimba di Sofia)



TORTA TRE DI PAOLA BALESTRINI



Fare due torte a forma di ciambella, alla prima togliere un quarto di torta, alla seconda togliere un quinto. Con un taglio arrotondato ad un lato unire le due torte a formare il numero tre: a questo punto potete tagliare le torte a metà o in tre strati a seconda dello spessore, bagnare e farcire, e poi decorare a piacere.



TORTA NUMERO 4 DI PAOLA BALESTRINI



TORTA NUMERO 4 DI ROSA CREMONA

(Per il compleanno di Gabriele)



TORTA NUMERO 5 DI DANA

(Per il compleanno di Manuela)



Da notare la casetta in alto a destra.



TORTA CINQUE DI GRAZIANA

Oggi era il compleanno di mia nipote Mirea. Ha fatto 5 anni e io le ho preparato la torta. Ho fatto un pds con il preparato pronto per pasticceria che avevo acquistato da marta, la coquinaria che ha un agriturismo nei dintorni di Bologna. E' una figata! In mezz'ora è pronto il pds!



Comunque per fare il 5 ho cotto una ciambella e un pds rettangolare. Poi li ho portati allo stesso spessore. Ho tagliato 1/4 della ciambella e dal quarto ho ricavato un rettangolino.

Il rettangolo grande invece l'ho tagliato a metà per ottenere una striscia che ho poi tagliato in due pezzi.



Poi ho composto i pezzi formando il 5. Ho tagliato a metà di spessore, bagnato con una soluzione di acqua, zucchero al velo e succo d'arancia e ho rimesso i pezzi al loro posto.



Ho ricoperto con panna montata colorata di rosa.

Poi sui bordi ho messo dei tronchetti di marshmallow che avevo precedentemente tagliato in quattro e tra uno e l'altro ho messo degli smarties rossi. Sopra ho messo i bruchi fatti di meringa e decorati, delle foglioline commestibili, comprate pronte e bagnate con albume e passate nello zucchero.

TORTA NUMERO 5 DI MARIOLINA

Ricoperta di panna colorata per fare la strada a forma di 5 con intorno granella di nocciole e scaglie di cioccolato verde. Le macchinine ed i segnali stradali sono di plastica.



TORTA NUMERO 6 DI CINDY



TORTA NUMERO 8 DI GEA

(Torta prato)



Ho fatto questa torta per la festa di compleanno di mia figlia. è una ciambella alla panna (mitica Marisa!) farcita con crema al limone e poi decorata con glassa verde e fiori di zucchero.

Ho fatto un figurone... anche senza essere super esperti questa torta è facile e fa colpo.

E' piaciuto molto anche il vassoio. Siccome non ne avevo uno abbastanza grande ho comprato due lastre di plexiglas una più grande una più piccola. sul quella più grande ho applicato sul retro della carta d riso fuxia. Sul davanti con la colla a caldo ho attaccato foglie e fiori finti.

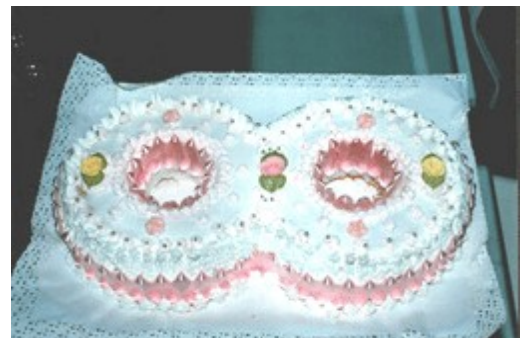
Ho usato il plexiglas più piccolo per appoggiare la torta e poi lo ho appoggiato sul più grande.

Il doppio plexiglas rende più facile lavorare la torta (per non avere i fiori intorno) e rende più facile la pulizia.

TORTA NUMERO 8 DI MARCY



TORTA NUMERO OTTO DI MARGI1961



TORTA NUMERO 8 DI PAOLA BALESTRINI



TORTA NUMERO 8 DI ROSA CREMONA

(Per il compleanno di Ele)



TORTA NUMERO 8 DI STEFANIA CASULA

(Torta Goku)



TORTA NUMERO 9 DI LUNABLU

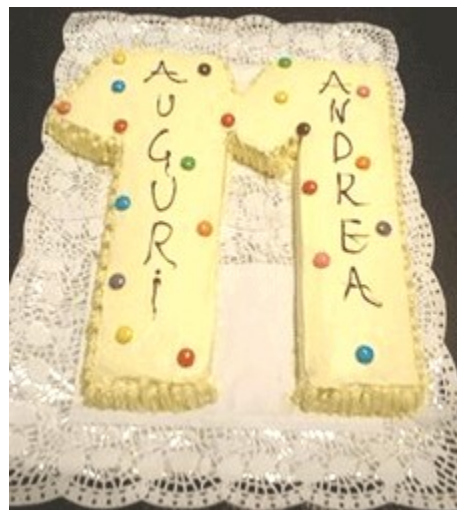


TORTA NUMERO 10 DI TIZIANA63



TORTA NUMERO 11 DI ROSA CREMONA

(Ringrazio Cindy per l'idea della decorazione con gli Smarties)



TORTA NUMERO 30 DI CONCETTINA

Per i 30 del mio grisù
Farcita con crema pasticcera e crema al limoncello, un prato con i fiori per decorazione.



TORTA NUMERO 30 DI PROCACEBRUNA

Il 3 era farcito con chantilly al cioccolato mentre lo 0 con chantilly alla vaniglia. Ho semplicemente messo nel sac à poche la pasta choux, il marito ha disegnato il numero su una placca rivestita di carta forno, una volta cotta l'ho farcita con le creme ed infine spolverata con un miscuglio di cacao e zucchero a velo, sembra complicato ma ti assicuro che è stato molto semplice. La farcia l'ho spalmata all'interno dei numeri dopo averli tagliati a metà.

