

3.0 Torte da Cerimonia

-

Torte e Bomboniere per Battesimi

Sommario

Femminucce.....	277
BAVETTE DI GAIA di Porzia	277
L'ALBERO DI GAIA di Porzia	277
TORTA BATTESIMO BIMBA di Elisabetta66.....	277
TORTA BATTESIMO di Anonimo	278
TORTA BATTESIMO di Carmel@	278
TORTA BATTESIMO FEMMINUCCIA di Elena	278
TORTA BATTESIMO di Marcy	279
TORTA BATTESIMO di Nennaki	279
TORTA BATTESIMO di Porzia	280
TORTA BATTESIMO di Rosaria Rubino	280
Maschietti	282
BOMBONIERE PER MASCHIETTO di Rita Mezzini	282
TORTA BATTESIMO BIMBO di Carletta	282
TORTA BATTESIMO di Rossanina.....	282
TORTA BATTESIMO di Carletta.....	283
TORTA BATTESIMO di Rosaria Rubino	283
TORTA BATTESIMO di Rossanina.....	283
TORTA BATTESIMO di Bea_74	284
TORTA BATTESIMO di Dottora Nico	284
TORTA BATTESIMO di Laurapi	285
TORTA BATTESIMO di Marialetizia	285
TORTA BATTESIMO di Rita Mezzini	286

FEMMINUCCE

BAVETTE DI GAIA di Porzia

Il vassoio con le bavette, le ho fatte sia bianche che rosa.



L'ALBERO DI GAIA di Porzia



TORTA BATTESIMO BIMBA di Elisabetta66



La copertura è marzapane con la ricetta di Irene e i disegni sono fatti con la crema al burro di ML, il pupazzetto è di pasta di zucchero di Rossanina.



Grazie a Marialetizia e Gennarino per i suggerimenti, era la mia prima crema al burro!

TORTA BATTESIMO di Anonimo



(Purtroppo, nonostante svariate richieste, non è stato possibile identificare la\il coquinaria\o che ha creato questa torta)

TORTA BATTESIMO di Carmel@



E' un pandispagna (finalmente mi riesce quasi bene) di 12 uova, bagnato con uno sciroppo di acqua zucchero e limoncello evaporato, farcito con crema pasticcera (un litro di latte) più panna (300 grammi circa) e una spolverata di codee rosa, che hanno lasciato un'impronta rosa negli strati. Sopra panna montata e... tanto lavoro!

TORTA BATTESIMO FEMMINUCCIA di Elena

Sono venuta su coqui e giorno per giorno ho cominciato a vedere i dolci, leggevo quello che scrivevano e mi è rivenuta la voglia di riprovare, così con la ricetta del dolce di Marialetizia, con quella della crema lindor e della pasta di zucchero di Rossanina mi sono cimentata di nuovo. Devo dire che mi è riuscito abbastanza bene, senza troppe difficoltà, e cosa forse più importante è che era buonissimo.



TORTA BATTESIMO di Marcy

Domenica scorsa abbiamo battezzato Lucrezia.
Poi ho preparato le torte per il battesimo, due, una al cioccolato per i bambini e una la limone e limoncello per i grandi. I fiorellini sono realizzati in pasta di zucchero.

Devo fare un ringraziamento particolare a Marialetizia, dato che ho copiato la sua idea del bavaglino. Ho ricevuto da tutti i complimenti



TORTA BATTESIMO di Nennaki





TORTA BATTESIMO di Porzia



TORTA BATTESIMO di Rosaria Rubino

(Per Erika)



Angela, la torta è un pan di spagna farcito con crema chantilly, Kiwi e ananas, ricoperta di pasta di zucchero di Ross e decorata con glassa, anche la culletta era di pasta di zucchero e glassa.

TORTA DI GIULIA di Meris

segundo i consigli di ML e Pinella due maestre,

pandispagna con 12 uova
 400gr di zucchero semolato
 400gr di farina *00*
 150gr di fecola
 un po' di sale
 vaniglia

poi ho seguito le ricette di Pinella e ML



Per la bagna ho messo ieri sera la buccia di un limone e un arancio con limoncello un po' di rum e acqua questa mattina al momento di usarla l'ho fatta sfumare un po' per fare evaporare un po' l'alcol ho bagnato bene il pandispagna che ho tagliato in 2 parti, poi ho messo la crema che ho fatto con 7 uova montate bene che poi ho aggiunto 7 cucchiaini di zucchero, 7 cucchiaini rasi di maizena, 7 cucchiaini di farina e ho montato ancora un po' .

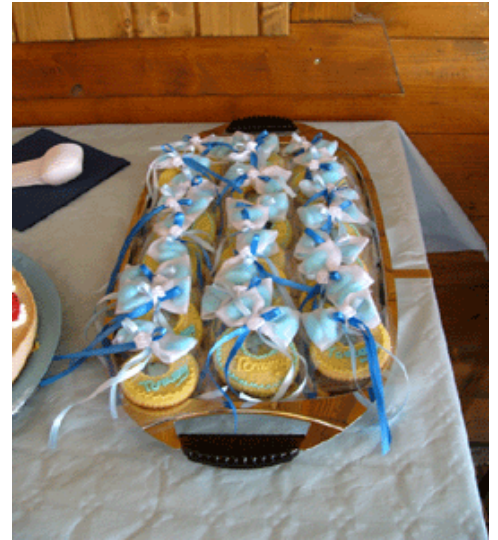
Poi sono passata a montare 3 quadrotti di panna montata bene evitando di fare il burro poi delicatamente ho unito la panna alle uova e farine e ho montato ancora un po' ,ho farcito il pan di spagna e sono passata sulla superficie , ho fatto una ghiaccia con lo zucchero a velo un po' di chiare di uova e qualche goccia di limone. Ho aggiunto un po' di colorente rosso l'ho distribuito con una spatola sulla superficie, poi ho messo un po' di decorazioni ho scritto il nome della mia nipotina Giulia, ho messo un nastro intorno con paperina paperino ecc.. poi negli angoli ho messo su consiglio di ML dei fiocchi rosa.

Poi l'ho adagiata su un altro vassoio con della carta crespata rosa .

MASCHIETTI

BOMBONIERE PER MASCHIETTO di Rita Mezzini

(Bomboniere di Tommy)



TORTA BATTESIMO BIMBO di Carletta



TORTA BATTESIMO di Rossanina

(Pasta di zucchero)



TORTA BATTESIMO di Carletta

Torta inferiore pan di spagna farcito con crema pasticcera al limone, mentre lo strato superiore era pan di spagna al cioccolato farcito con ganache al ciocco fondente, ricoperte di panna e decorate con crema di burro (i fiori) e pasta di zucchero (il pupetto con la copertina)



TORTA BATTESIMO di Rosaria Rubino

(Per il battesimo di Gianluca)



TORTA BATTESIMO di Rossanina

(Per il battesimo di Filippo)



La pasta rigida è una pasta particolare, che contiene gomma adragante e si indurisce moltissimo. E' la stessa pasta con cui ho fatto la placca bianca superiore.

La consistenza della pasta appena fatta (o di quella appena tolta dal sacchetto se la si compra già pronta) è simile ad un chewing gum masticato. Dura, e per tirarla ci vogliono dei muscoli da paura.

Io però ho usato l'imperia, che esiste in casa qui solo per questa funzione.

TORTA BATTESIMO di Bea_74



Si tratta di un pan di spagna farcito con crema chantilly e decorata con panna. La tecnica è quella di Margi, cioè si disegna su un'ostia bianca che si fa aderire alla torta, si segna con il cioccolato fuso e si riempiono gli spazi con ciuffetti piccoli di panna.

TORTA BATTESIMO di Dottora Nico

La torta erano 4 pan di spagna rettangolari molto grandi, che ho diviso in 8 pezzi per poterla comporre meglio. farcita con ganache al cioccolato bianco e bagnata con succo d'arancia. sopra uno strato di panna montata rosa (solo per ricoprire ne è andato 1 litro!!!) e decori di crema al burro. ai lati, strisce di cioccolato bianco fatte con l'acetato.



La torta che ho fatto io misurava 76x60 cm, (4 torte rettangolari da 38x30 cm), quindi più o meno come misure sono le stesse. I pan di spagna erano ciascuno da 10 uova, con il lievito chiaramente perché non potevo montare le uova intere con le fruste elettriche, pero sono venuti comunque belli altini. purtroppo temo che quelle misure non siano sufficienti per 150 persone, anzi pure nel mio caso penso siano stati abbastanza strettini. quindi ti consiglierei di fare 5 pan di spagna, poi l'ultimo lo tagli a meta per il lungo e lo disponi ai lati, in modo da fare un rettangolo (se vuoi fare un'unica torta, chiaramente!).



Per quanto riguarda la crema ho fatto la ganache al cioccolato al latte, usando mi pare due litri di panna e 2.7 kg di cioccolato al latte, insomma erano più di 4 litri di crema. per la decorazione puoi tranquillamente usare la panna montata, io ho usato la crema al burro perché mi piaceva l'effetto che risultava, un po' raffinato, ma con la panna viene comunque benissimo! non ti preoccupare non è difficile usare la sac a poche, più che altro devi armarti di una notevole pazienza... soprattutto per i bordi, che sembrano non finire più magari trova un escamotage (tipo biscotti, oppure le strisce di cioccolato come nel mio caso) in modo da non dover decorare anche tutto intorno!

TORTA BATTESIMO di Laurapi



La torta per il battesimo che ho messo prima è fatta di pan di spagna, farcita con panna (e forse cioccolato...) e ricoperta e decorata con panna.

L'ho messa in congelatore (mio marito è falegname e mi sono fatta costruire una struttura di legno, in modo che la torta possa stare coperta e protetta dagli odori e quant'altro).



Il giorno che è servita, l'ho tirata fuori dal congelatore e ci ho poggiato sopra le decorazioni di pasta di zucchero. In questo modo la torta non soffre per il caldo, si mantiene anche per il trasporto e può stare tranquillamente ad aspettare perché intanto si scongela. Per i fiorellini ho usato uno stampino a espulsione, come vedi più facile di quanto sembri. Io faccio così. La cosa più importante è che posso tranquillamente divertirmi nello studiare dove mettere le decorazioni senza paura che la torta patisca.

TORTA BATTESIMO di Marialetizia

La copertura e la bavetta sono fatte con la pasta di zucchero di Rossanina (sezione Decorare). Per prima cosa ho fatto la pasta di zucchero di Rossanina e l'ho usata per rivestire una torta tonda; poi della pasta avanzata ne ho colorata un po' di azzurro, l'ho stesa col matterello e usando un piattino da caffè e la rotella dentellata, ho ritagliato un cerchio. Con una tazzina da caffè ho ritagliato la "scollatura" ed ho poggiato su un foglio di carta forno, sul quale ho poi continuato a lavorare.





Sempre dalla pasta azzurra ho ricavato delle strisce alte circa 2 cm, che ho ripiegato tipo plissè, poi ho fermato le pieghine schiacciando un po' lungo un lato.



Queste strisce pieghettate sono state poi sistemate tutt'intorno sotto al cerchio, inumidendo appena appena i bordi per farle attaccare. La bavetta l'ho poi completata con le fettucce e dei fiorellini bianchi e azzurri. Per fare la E (l'infante in questione è un Edoardo) ho usato la pasta di zucchero bianca fatta sottile tipo spaghetti e poi ho formato la lettera e forse questo è stato il passaggio più difficile. Con uno stuzzicadenti ho pure fatto dei forellini all'attaccatura del plissè, tipo punto a giorno. Per ultimo ho passato la bavetta sulla torta, facendola scivolare dalla carta forno, ed ho rifinito i bordi con un cordone bianco e azzurro.

TORTA BATTESIMO di Rita Mezzini

(Battesimo di Tommaso)

Era semplicemente un pan di spagna non farcito e ricoperto con il fondente.

E' possibile decorare usando la ricetta del fondente o pasta di zucchero di Rossanina

