

# Sommario

Introduzione	7
Attrezzatura	8
Cuocere la torta	10
Glassare	13
Pasta di zucchero	16
Decorazioni	20



## Guida alle decorazioni 24

Orsetto con bottoni	26	Anima rock	70
Cupcake per bebè	28	Serata fra ragazze	72
Anatroccolo a pois	30	Dolcezze hippie	74
Dadi con le lettere	32	Serata al cinema	78
Torta in stile nautico	34	Campo da calcio	80
Giardino incantato	38	Tutti pazzi per il surf	82
Fatina	40	Pizza	86
Ruspa, trattore e camion dei pompieri	42	Pollo fritto	88
Bobo il pagliaccio	44	Campo da golf	90
La fattoria	46	Fai da te	92
I pirati e l'isola del tesoro	51	Il giardino	94
Decorazioni tenere per cupcake	54	Shopping!	98
Decorazioni graziose per cupcake	56	Danzatrice hawaiana	103
Cucciolo in borsetta	58	Cesto di frutta	106
Principessa	60	Mazzo di girasoli	110
Giochi da ragazzi	62	Hobby e occasioni speciali	112
Esercizio	64	Feste e ringraziamenti	114
Personaggi stravaganti	66	Serata al casinò	116
Tipi alla moda	68		



Coccarde con le stelle	118
Pasqua	120
Halloween	122
Natale	124
Ghirlanda di Natale	126
Folletti e calze	128
Albero di Natale	130
Ortensia	132
Bouquet di rose	134
Torta di margherite	136
Cupcake nuziali	138
<b>Modelli</b>	<b>140</b>
<b>Indice analitico</b>	<b>142</b>
<b>Altri nostri titoli e crediti</b>	<b>144</b>



### COLORARE LA GLASSA E LA CREMA DI BURRO

- ★ Poiché la crema di burro è in sostanza la panna colorata, tenetelo in considerazione quando aggiungete i coloranti: il burro più chiaro produrrà una crema di burro più bianca.
- ★ I coloranti alimentari liquidi sono più adatti per le sfumature color pastello, ma non producono un colore intenso.
- ★ Per ottenere i colori intensi dovete usare i coloranti in pasta. Tuttavia, ricordate che per ottenere colori accesi come rosso, nero e viola, serviranno grandi quantità di colorante, che potrebbero tradursi in una glassa o crema di burro più liquida e amara. Inoltre, le labbra dei vostri ospiti, dopo aver addentato il dolce, finirebbero per colorarsi di viola o nero!
- ★ In commercio ci sono coloranti in pasta molto concentrati che vi permettono di usarne una quantità inferiore per ottenere ugualmente colori intensi.

### TECNICHE PER GLASSARE

Queste sono le tecniche utilizzate per le decorazioni illustrate in questo libro. Un consiglio: è molto più facile riempire una tasca da pasticciere con la glassa se la inserite in un bicchiere da bibita. Nessun disordine in cucina!



### GLASSARE UN CUPCAKE CON LA CREMA

- ★ Riempite una tasca da pasticciere con la glassa del colore desiderato e montate una bocchetta Wilton n.1M/2110.
- ★ Per creare la spirale sulla superficie del cupcake, iniziate sulla parte posteriore e spremete la crema intorno al bordo e poi verso l'interno. Infine, allentate la pressione e allontanate la bocchetta.
- ★ Ora spremete un secondo anello al centro, fino a coprire tutta la superficie.
- ★ Aggiungete qualsiasi decorazione prima che la glassa indurisca.



### ROSE CON LA TASCA

- ★ Riempite una tasca da pasticciere con la glassa del colore desiderato e montate una bocchetta a petalo Wilton n. 104.
- ★ Potete spremere un po' di glassa sulla carta da forno e poi spostarla sulla torta/sul cupcake oppure spremere direttamente sul dolce.
- ★ Posizionate la bocchetta al centro del cupcake, con l'estremità larga che appoggia sulla base. Applicate una leggera pressione e fate fare al cupcake un giro completo fino a formare un cono.
- ★ Iniziate a creare il primo petalo con l'estremità ampia della bocchetta che appoggia sulla base del cono, poi girate il cupcake e sollevate la bocchetta delicatamente, lasciando che si formi il primo petalo.
- ★ Iniziate il secondo petalo arretrato di un terzo e sopra il primo petalo. Ripetete la stessa procedura che avete eseguito con il primo petalo. L'obiettivo è ottenere tre petali intorno al cono.
- ★ Continuate in questo modo finché la rosa è completa.
- ★ Applicate lo stesso metodo ai mini cupcake.



### ERBA O CAPELLI

- ★ Colorate la glassa di verde, riempite la tasca e montate una bocchetta a più fori Wilton n. 233.
- ★ Esercitatevi spremendo un po' di glassa sulla torta e poi alzate la bocchetta per creare l'erba.
- ★ Potete usare lo stesso metodo per creare i capelli.

### GLASSA MULTICOLORE

- ★ Questa tecnica vi consente di mescolare più di un colore e creare effetti divertenti, come per il fuoco (rosso, giallo e arancione) o l'acqua (bianco e blu).
- ★ Inserite in un bicchiere da bibita la tasca da pasticciere con la bocchetta che avete scelto e riempite ogni lato con una glassa di colore diverso. Spremete la tasca e fate più tentativi finché i colori si mischiano.



## TORTA IN STILE NAUTICO

Terraaa! Aiutate il vostro giovane marinaio a navigare nel mare della fantasia con questa graziosa torta a tema nautico, perfetta per un battesimo o un compleanno.

DOLCI DECORAZIONI

### MATERIALI E ATTREZZATURA

Cotello o taglierino e matterello

Spiedino e bastoncino da cocktail

Pasta di zucchero azzurra, bianca, rossa e nera

Tagliapasta rotondo del diametro di 5 cm

Tagliapasta rotondi del diametro di 1 cm e 7 mm

Piccolo tagliapasta a stella

Stelline di zucchero

Cola alimentare e pennello

### NOTE SULLA TORTA

Per questo progetto è stata usata una torta di 20 cm di diametro ricoperta di pasta di zucchero azzurra. Intorno alla base della torta è stato avvolto un nastro a righe bianche e rosse e poi fissato con uno spillo sulla parte posteriore; davanti è stato incollato un salvagente. Intorno al faro sono stati posati scoggi di pasta di zucchero marmorizzati (vedere p. 17). Il vassoio sottotorta e i distanziatori sono stati rivestiti con carta colorata per decorare l'alzata e i bordi sono stati ricoperti con nastro di raso: un bel modo per presentare la torta personalizzata.



### IL FARO



#### COME FARE

##### FASE 1

- ★ Impastate una pallina di pasta di zucchero bianca del diametro di 5 cm e modellatela nella forma del faro, alto 7,5 cm.
- ★ Ritagliate tre strisce di pasta di zucchero rossa di 11,5 x 1,5 cm. Incollatele sul faro una in alto, una alla base e una al centro, tagliandole nella giusta misura.



##### FASE 2

- ★ Ritagliate un cerchio del diametro di 4 cm di pasta di zucchero bianca e incollatela sopra il faro
- ★ Create la "lampada" con la pasta di zucchero grigia: dev'essere un cilindro del diametro di 1,5 cm, lungo 2 cm. Con il taglierino incidete un disegno intrecciando le righe in diagonale e incollate il pezzo in posizione. Ritagliate una striscia di pasta di zucchero rossa alta 3 mm e fissatela intorno alla lampada.
- ★ Modellate un cono di pasta di zucchero bianca da fissare in cima al faro e disegnate gli anelli con un tagliapasta rotondo. Terminate con una pallina di pasta di zucchero.
- ★ Ritagliate due finestre e una porta nella pasta di zucchero nera e incollatele in posizione.
- ★ Inserite un bastoncino da cocktail alla base del faro e lasciate asciugare per 24 ore.



### LA BARCA



#### COME FARE

##### FASE 1

- ★ Ritagliate un triangolo alto 4 cm di pasta di zucchero bianca per la vela, poi ritagliate la vela di pasta di zucchero azzurra. Incollate le vele a un bastoncino da cocktail.
- ★ Stendete la pasta da zucchero rossa e ritagliate due strisce da incollare sulla vela azzurra. Incollate una stellina rossa di zucchero sulla vela bianca.
- ★ Modellate con la pasta rossa la forma dello scafo lunga 2,5 cm.

##### FASE 2

- ★ Ritagliate un cerchietto di pasta rossa e uno di pasta bianca. Tagliate il cerchietto rosso in 8 parti e incollatene 4 sul cerchietto bianco per creare il salvagente.

## CUPCAKE CON IL PAVESE



### COME FARE

- ★ Ricoprite un cupcake con la pasta di zucchero azzurra come indicato a p. 17.
- ★ Stendete un po' di pasta di zucchero bianca e ritagliate un triangolo da adagiare sul cupcake.
- ★ Stendete un po' di pasta di zucchero rossa e ritagliate la lettera richiesta e una striscia per il nastro del pavese.
- ★ Incollate il triangolo, la lettera e il nastro sul cupcake ricoperto e con la punta di un coltello affilato disegnatelo il motivo della cucitura.



## BARCA DI ZUCCHERO PER DECORARE I CUPCAKE



### COME FARE

- ★ Stendete un po' di pasta di zucchero bianca e ritagliate un triangolo alto 4 cm, e fate altrettanto con la pasta di zucchero azzurra per l'altra vela.
- ★ Stendete un po' di pasta di zucchero rossa e ritagliate la forma dello scafo lunga 2,5 cm.
- ★ Ritagliate dalla pasta di zucchero rossa due striscioline da fissare sulla vela azzurra. Incollate una stellina di zucchero rossa sulla vela bianca.

## FARO DI ZUCCHERO PER DECORARE I CUPCAKE



### COME FARE

- ★ Ritagliate la forma del faro nella pasta di zucchero bianca, alta 2,5 cm.
- ★ Ritagliate la forma del tetto dalla pasta di zucchero rossa.
- ★ Rotagliate tre strisce rosse e incollatele in posizione.
- ★ Ritagliate una porta e una finestra nella pasta di zucchero nera e incollatele in posizione.



## ÀNCORA DI ZUCCHERO PER DECORARE I CUPCAKE



### COME FARE

- ★ Modellate un rotolino di pasta di zucchero azzurra per il fuso.
- ★ Modellate un arco per fare le marre e incollatelo al fuso.
- ★ Tagliate una pallina di pasta a metà, appiattite le due parti e incollatele al fuso.
- ★ Modellate un rotolino per fare l'anello in alto e incollatelo in posizione.

## MATERIALI E ATTREZZATURA

20 cupcake cotti in pirottini verdi

Vassoio sottotorta di 35,5 x 25,5 cm

Glassa verde, tasca da pasticciere e bocchetta Wilton n. 233

Pasta di zucchero bianca

Cotello o taglierino e matterello

Decorazioni già pronte per torta a tema, compresi giocatori e reti

Bastoncini da cocktail ed etichette autoadesive bianche

## NOTE SULLA TORTA

Questa composizione si può preparare per quante persone volete. Qui sono stati usati 20 cupcake, sistemati su un vassoio sottotorta rettangolare di 35,5 x 25,5 cm, in quattro file di 5 cupcake. Se dovete trasportare il dolce, conviene versare un po' di glassa sotto ogni pirottino per incollare i cupcake al vassoio e mantenerli in posizione.

## CAMPO DA CALCIO

## COME FARE

## FASE 1

- ★ Colorate la glassa di verde e riempite la tasca da pasticciere. Spremete la glassa sul bordo del campo di calcio senza montare nessuna bocchetta. Poi riempite ogni interstizio fra un cupcake e l'altro.
- ★ Ora montate la bocchetta e iniziate a spremere l'erba sul campo. Se qualche cupcake è più basso degli altri, aggiungete altra glassa per livellarlo prima di spremere l'erba. Procedete a file, in modo uniforme.



## FASE 2

- ★ Stendete un po' di pasta di zucchero bianca e poi ritagliate le strisce per disegnare le linee del campo larghe 7 mm. Adagiate le linee sulla glassa del prato mentre è ancora soffice.
- ★ Posizionate le porte e i giocatori. Potete anche realizzare le bandierine usando i bastoncini da cocktail e le etichette autoadesive.

