

Bottle Cap cake

Scritto da Francesca Tuzzolino
Martedì 05 Ottobre 2010 12:43



Lezione 3

Ed eccoci alla prima torta decorata!

Ho scelto una torta semplice, che tutti possono eseguire: un tappo di bottiglia!

Bene, abbiamo già detto come si prepara la pasta di zucchero (pdz) e come si fa a stenderla e a foderare una torta.

Dopo aver rivestito la torta, con panna o crema al burro, ed averla messa in frigo ad assestare, prepariamo la nostra pdz e la coloriamo (nel mio caso è stata colorata di rosso in quanto il tappo era di Coca-Cola), quindi la stendiamo sul piano spolverato di amido; adesso ricaviamo dalla pasta di zucchero un cerchio, che chiaramente dovrà essere molto più grande del diametro della torta che dovremo rivestire, giusto per fare un esempio, la torta che ho preparato aveva un diametro di 32 cm, io ho ricavato un cerchio di circa 44 cm di diametro, essendo piuttosto alta, la pdz doveva essere sufficiente a coprire anche i lati della stessa; adesso prendiamo la nostra sfoglia di pdz e la trasferiamo sulla torta, passiamo delicatamente lo spalmafondente solo sulla superficie, noterete che ai bordi si sono già formate, in maniera del tutto naturale, delle piegoline, bene, voi cercate di formarne delle altre su tutto il perimetro, in modo da farla sembrare un vero tappo di bottiglia.

Se il colore della copertura in pdz dovesse risultare spento, si può risolvere con una spruzzata di colore per dolci spray, mentre se la copertura è semplicemente sporca, di amido si può pennellare con dell'alcool etilico, brandy o whisky, dopo la pulizia il liquido evaporerà non lasciando tracce.

Adesso prepariamo il logo. Ho fatto un ingrandimento del marchio sullo schermo del mio pc, della misura necessaria, ho poggiato un foglio di carta sullo schermo e ho ricalcato questa scritta a matita, dopodichè ho steso della pdz, ho poggiato il foglio sopra e ho ripassato la scritta con la matita, così vi ritroverete la scritta sulla sfoglia di pdz, ora non dovete far altro che ritagliare con delicatezza tramite un bisturi usa e getta.

Posizionate la scritta sulla torta foderata e... voilà! Il gioco è fatto!

Adesso potete personalizzarla col nome del/la festeggiato/a o scrivere un pensiero o lasciarla semplicemente così: semplice ma d'effetto!

Bottle Cap cake

Scritto da Francesca Tuzzolino
Martedì 05 Ottobre 2010 12:43

Spero di essere stata chiara ma se avete dei dubbi sono pronta a rispondervi... alla prossima.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5524298479985289057?alt=rss&kind=photo&hl=it"}