



Un Dolce Natale

Natale è tempo di doni, di canti, di addobbi e di golosità, come questa allegra torta innervata di pasta di zucchero che ospita un simpatico pupazzo di neve e una tenera bimba. Un dolce augurio per la festa più magica dell'anno, da gustare nel tepore dell'atmosfera natalizia.

Cosa serve

Per 15 persone

2 torte (farcite) di diametro 20 cm x h 5 cm, 1500 gr di pasta di zucchero bianca, 300 gr di pasta di zucchero rossa, 100 gr di pasta di zucchero color carne, 100 gr di pasta di zucchero marrone, 50 gr di pasta di zucchero gialla, 50 gr di pasta di zucchero arancione, 50 gr di pasta di zucchero nera, ghiaccia reale q.b., farina di cocco q.b., colla edibile, alcool puro, colori alimentari (marrone, blu e bianco), colori scintillanti (azzurro e oro), 5 palline di polistirolo del diametro di 3 cm, 1 vassoio del diametro di 25 cm, stampino a forma di fiocco di neve, stampino a forma di campana, attrezzi da modellaggio, mattarello, pennellini, stuzzicadenti.

Il pupazzo di neve

1. Per realizzare il corpo del pupazzo di neve, modella della pasta di zucchero bianca a forma di goccia e una pallina di pasta di zucchero bianca a forma di viso, come illustrato in foto.

2. Prendi della pasta di zucchero rossa e realizza il cappello, come da foto.

3. Prendi della pasta di zucchero gialla e crea tanti bastoncini piccoli.

4. Applica il cappello sulla testa del pupazzo di neve. Modella una pallina di



Carmela Moffa ha cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticceria quasi vent'anni fa. Lei e suo marito Antonio Capuano lavorano insieme come docenti e consulenti di pasticceria, hanno vinto tanti concorsi, in Italia ed all'estero, come il "Premio Europa" a Roma nel 2008 e il "Culinary World Cup" a Lussemburgo nel 2002. Ha vinto il concorso "La più glamour" al Sigep 2012 di Rimini.



pasta di zucchero bianca e incollala, con della colla edibile, sul cappello. Inserisci delicatamente i bastoncini gialli tra la testa e il cappello.

5. Sistema e fissa la testa sul corpo. Stendi della pasta di zucchero rossa e ricava la sciarpa. Modella una pallina di pasta di zucchero bianca e allungala per realizzare il braccio. Con della colla edibile incolla il braccio sul corpo.

La bimba

6. Per le gambe della bimba, modella una pallina di pasta di zucchero rossa, allungala e piegala come da foto.

7. Per realizzare il corpo, prendi della pasta di zucchero rossa e modellala a forma di pera. Applica al corpo le gambe create in precedenza.

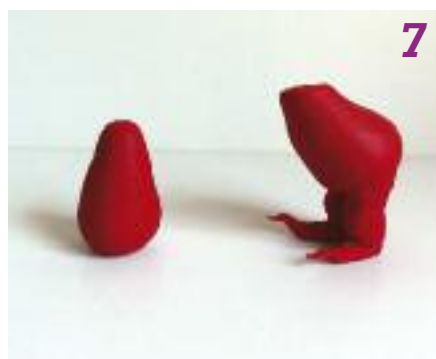
8. Prendi della pasta di zucchero color carne e forma una pallina. Punzecchiane il centro per realizzare l'orbita oculare e il naso. Con l'apposito attrezzo da modellaggio definisci bene la bocca e il naso.

9. Disegna gli occhi aiutandoti con un pennellino. Modella della pasta di zucchero rossa a forma di cono e applicala sulla testa. Prendi della pasta di zucchero marrone e realizza i capelli.

10. Allunga un pezzo di pasta di zucchero bianca e ritagliane una striscia. Con un pennellino applica su di essa uno strato sottile di colla edibile.

11. Spolvera la striscia di pasta di zucchero bianca con della farina di cocco e sistemala intorno al cappello.

12. Prendi della pasta di zucchero rossa e modella le braccia. Realizza due anelli con della pasta di zucchero bianca. Applica su di essi uno strato sottile di colla edibile e una spolverata di farina di cocco.



13. Modella le mani della bimba come da foto.

14. Una volta realizzate le mani, assemblale al resto del corpo.



Gli elementi decorativi

15. Stendi della pasta di zucchero marrone e avvolgila intorno ad uno stuzzicadenti grande. Prendi un altro pezzo della stessa pasta marrone e ritaglia due rettangoli. Con l'apposito attrezzo da modellaggio crea l'effetto legno.

16. Incolla i due rettangoli con della colla edibile.

17. Prendi della ghiaccia reale e usala per realizzare l'effetto neve e la scritta "Buon Natale".

18. Con la pasta di zucchero bianca e l'apposito stampo, crea due piccole campane.

19. Colora le campanelle con del color oro scintillante in polvere, diluito con un pò di alcool.

Un consiglio

Prepara i soggetti e gli elementi decorativi in precedenza poichè richiedono un pò di tempo per essere realizzati



La torta

Primi passi

Dopo avere realizzato e cotto le torte, tagliale in modo da ottenere tre strati di pan di Spagna. Inzuppale leggermente con della bagna e farciscile con della crema a tuo piacimento. Tra una torta e l'altra, inserisci nelle zone centrali dei pioli alimentari. Ricopri ciascuna torta con della crema al burro e fai riposare il tutto in frigorifero per circa 45 minuti.

20. Avvolgi cinque palline di polistirolo con della pasta di zucchero bianca e arrotolale nella farina di cocco.

21. Rivesti il vassoio e la torta con della pasta di zucchero bianca.

22. Con della ghiaccia reale crea, intorno ai bordi del vassoio, tanti bastoncini pendenti.



20



22



21

23. Appena la ghiaccia si sarà asciugata, applica sui bastoncini del colore scintillante azzurro, aiutandoti con un pennellino. Prendi della ghiaccia reale e incolla le palline sul vassoio.

24. Stendi della pasta di zucchero bianca e ritagliala con l'apposito stampino a forma di fiocco di neve. Colora infine i fiocchi di neve con del colore scintillante azzurro.



23



24



25



26

25. Applica, con della ghiaccia reale, i fiocchi di neve sulla superficie laterale della torta. Con la stessa ghiaccia reale realizza dei puntini e sistemali tra un fiocco di neve e l'altro.

26. Posiziona il pupazzo di neve e la bimba sulla torta. Con la ghiaccia reale realizza la neve attorno ad essi.