



Carmela  
Moffa



UNA DOLCE  
PASQUA

# Una colomba artistica



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.

La purezza del bianco e la delicatezza dei teneri fiori di pesco rinnovano la chiamata alla rinascita. Con un volo festoso ed un leggero battito d'ali ecco la colomba: il dolce irrinunciabile della tradizione pasquale

## Cosa serve

Per XX persone

Una colomba da 1 kg, marzapane qb, ghiaccia reale qb, cioccolato plastico fondente e cioccolato plastico rosa qb, pasta di zucchero verde, sac à poche, stampo per fiorellini, mattarello.

*Se sei alle prime armi e ti vuoi cimentare con una decorazione in ghiaccia reale, utilizza uno stencil decoro dal disegno semplice*



1



2

1. Stendi il marzapane e rivesti la colomba.

2. Monta la ghiaccia reale, riempi una sac à poche e comincia a decorare.





**3.** Seguendo uno schema prestabilito, comincia la tua decorazione partendo dalla testa.

**4.** Prosegui poi rivestendo l'intera superficie.

**5.** Allunga il cioccolato plastico fonde e attorciglialo come illustrato in foto. Stendi il cioccolato plastico rosa e con l'apposito stampino realizza i fiori di pesco.



**6.** Applica sulla colomba i rametti di cioccolato plastico fonde e inserisci con delicatezza fiori di pesco e foglioline verdi.