Un trionfo floreale

Una delicata torta nei toni del rosa, con tante orchidee, gelsomini, lilium e deliziose lavorazioni in ghiaccia reale

Carmela Moffa ha cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticcera 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.

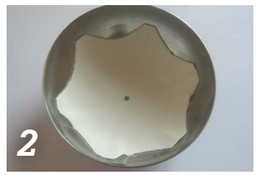
Cosa serve

Per XXX persone

2 pan di Spagna (uno del diametro di 24 cm e altezza 12 cm, un altro del diametro di 15 cm e altezza 9 cm), 500 gr di pasta di zucchero color fucsia (per rivestimento del vassoio ed i drappeggi), 1 kg di pasta di zucchero color glicine, 700 gr di pasta di zucchero rosa, 250 gr. di gum paste, 150 gr di ghiaccia reale, colori alimentari in polvere (rosa, viola, verde), gelatina, attrezzi da modellaggio, spugnetta per fiori, tagliapasta per fiori, tagliapasta tondi, mattarello, fili di metallo per fiori, pinzetta, tagliapasta frisato, un vassoio del diametro di 32 cm, stuzzicadenti, bastoncino (per il manico del parasole).

Primi passi

Per farcire le torte, taglia in modo da ottenere tre strati di pan di Spagna (sia quella grande che quella piccola), inzuppa leggermente con la bagna e farcisci con crema a vostro piacimento. Rivesti ciascuna torta con crema al burro, fai riposare in frigorifero per circa 30 minuti e rivesti con la pasta di zucchero, procedendo poi con la decorazione.



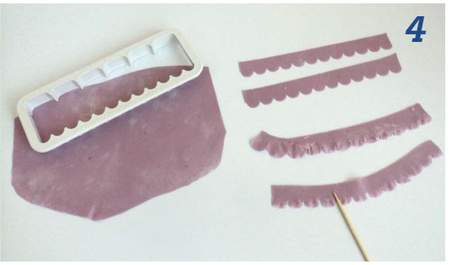
Il parasole

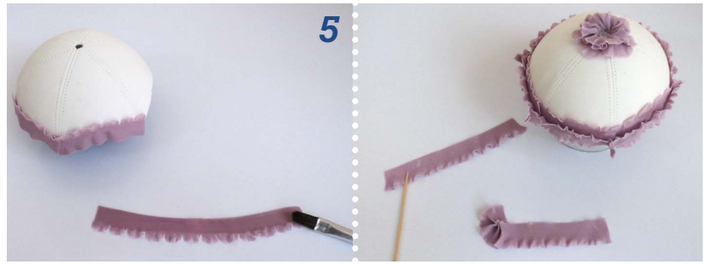
1. Stendi la gum paste, ritaglia un disco del diametro di 14 cm. Con l'apposito attrezzo da modellaggio dividi in sei parti e traccia delle linee accanto, che sembrano cuciture. Poi con un tagliapasta del diametro di 8 cm, ritaglia i bordi. Al centro asporta un disco di 4 mm.

2. Metti la pasta ritagliata in una semisfera per dare la forma e fai asciugare.

3. Forma una pallina, poi modella un bastoncino lungo 20 cm, un'estremità va incurvata come illustrato nella foto. Fai asciugare.

Prepara qualche giorno prima il parasole ed i fiori perché richiedono un po' di tempo per la realizzazione





4. Stendi la gum paste di colore glicine, ritaglia con l'apposito stampo i volants e con uno stuzzicadenti arriccia i bordi.

5. Applica con la gelatina i volants lungo i bordi del parasole. Ripeti un altro giro di volants sui bordi del parasole, sovrapponendoli. Prepara un volant, arrotolalo e poi applicalo al centro del parasole, lasciando libero il foro.

6. Inserisci il bastoncino al centro del parasole (dove in precedenza hai lasciato un foro) e fissalo con una piccola pallina di pasta. Fai uscire un'estremità dall'altra parte di circa 2 cm.

7. Prepara un cornetto con la ghiaccia reale, traccia delle piccole linee lungo i volants.

8. Realizza tanti puntini sulla superficie del parasole.

Mini orchidee

9. Prepara una pallina di gum paste di colore viola, prendi un filo di metallo e infilalo nella pallina. Forma una goccia, incidi con il ball tool un incavo. Stendi la pasta e ritaglia con gli appositi stampini i petali per le mini orchidee. Assembla come illustrato sulla foto. Prepara 12 mini orchidee ed alla fine passaci il colore in polvere viola.

Gelsomini

10. Con la gum paste bianca forma una goccia, poi con un mattarellino appiattisci i bordi fino ad ottenere una sorta di sombrero. Utilizza l'apposito stampino per gelsomino per ritagliare il fiore. Infila il filo di metallo. Per i boccioli, forma una pallina, infila il filo di metallo e allunga la pasta. Passa il colore in polvere rosa e unisci fasciando con il nastro verde i fiori. In tutto prepara 12 gelsomini e 12 boccioli.

Lily

11. Applica all'estremità di un filo di metallo la gum paste rosa per formare il polline (ogni fiore ha 6 pollini).

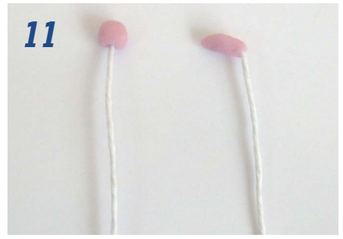
12. Prepara una pallina di pasta verde e inseriscila in un filo di metallo, sagoma la stimma con una pinzetta.

13. Infila la pasta bianca in un filo di metallo e stendila sottile ai bordi. Ritaglia con l'apposito stampino per Lily 6 petali ed incurvali.

14. Colora la parte centrale del petalo e poi crea dei puntini su ogni petalo.

15. Fascia la stimma e il polline con il nastro verde. Assembla il fiore, fasciando prima 3 petali e poi aggiungine altri 3. Fascia tutto insieme con il nastro verde (prepara 3 lily.)

16. Posiziona i fiori nel parasole.



La torta

17. Rivesti il vassoio con la pasta di zucchero color fucsia. Rivesti anche le torte: la torta grande color glicine e quella piccola di rosa. Posiziona le torte sopra il vassoio.

18. Stendi la pasta di zucchero color fucsia, ritaglia con l'apposito stampo per volants, con uno stuzzicadenti arriccia i bordi. Applica con la gelatina i volants sulla torta.

19. Stendi la pasta di zucchero rosa chiaro, ritaglia con l'apposito stampo per volants e con uno stuzzicadenti arriccia i bordi. Sovrapponi i volants.

20. Con l'apposito attrezzo da modellaggio, traccia delle linee sul volant.

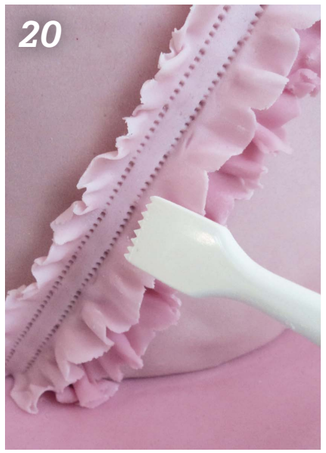
21. Prepara un cornetto con la ghiaccia reale e comincia a decorare la torta. Inizia a tracciare tante linee sul volant.

22. Con il cornetto, inizia a decorare tra un volant e l'altro con dei motivi floreali.

17

18

19


20

21

22

23

24

25

23. Sempre con la ghiaccia reale, realizza tante palline sul fondo delle torte.

24. Decora la tortina piccola prima con un cordoncino riccio e poi con uno liscio. Completa sprizzando della ghiaccia a forma di palline.

25. Con il cornetto traccia delle linee sopra il cordoncino.

26. Decora il vassoio sempre con della ghiaccia, sprizzando motivi floreali.

27. Posiziona il parasole sulla torta piccola ed un mazzetto di mini orchidee ed uno di gelsomini sulla torta grande.

26

27