

"xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxx"



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.

Perfetta per un **battesimo** la cake decorata con tenere farfalle, fiorellini ed una **tenerissima giraffa**: un modelling che rallegra, con un'impronta dolcemente **elegante**

di Ilaria Dioguardi

Benvenuta dolce *Giraffa*

INGREDIENTI

Per 15-20 persone

2 pan di Spagna del diametro 17 cm h 3 cm
Pasta di zucchero verde pastello qb
Colori alimentari idrosolubili: verde, giallo, blu, bianco, marrone
Cioccolato plastico giallo qb
Cioccolato plastico fondente qb
Pastigliaggio qb
Colori alimentari in polvere: giallo, arancio, bianco
Ghiaccia reale qb

STRUMENTI

N°1 vassoio del diametro 33 cm
Aerografo
Ferretti di ferro per fiori
Attrezzi da modellaggio
Mattarello
Pennelli
Carta da forno

Perché ha scelto la giraffa?

Ho scelto la giraffa baby perché è molto dolce e fa tenerezza. Mi piace proporre soggetti diversi per queste occasioni.

Quali sono le ultime tendenze per le torte di nascita e battesimo?

Per quanto riguarda le tendenze la nascita e il battesimo sono molto simboliche, ma ci si può divertire realizzando soggetti dolci che fanno tenerezza, usando colori pastello.

Quali consigli può dare a chi vuole realizzare la torta più grande o più piccola di quella proposta nel suo passo passo?

Realizzare questa torta più grande o più piccola non crea problemi, bisogna solo creare i soggetti per le decorazioni più grandi o più piccoli, oppure sovrapporre due torte, se la si vuole fare più grande.

TENEREZZA E *Simpatia*

La torta

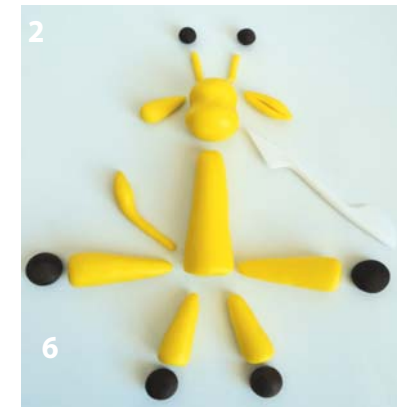
Primi passi

Per farcire le torte, tagliate in modo da ottenere tre strati di pan di Spagna, inzuppate leggermente con la bagna e farcite con crema a vostro piacimento. Tra una torta e l'altra, inserite dei pioli alimentari nelle zone centrali. Rivestite ciascuna torta con crema al burro, fate riposare in frigorifero per circa 45 minuti e rivestite con la pasta di zucchero, procedendo poi con la decorazione.



1. Rivestite la torta ed il vassoio con un po' di pasta di zucchero verde pastello. Con l'aerografo colorate la torta ai bordi con il giallo ed il verde per creare un effetto marmato. Poi abbassate la pressione del vostro compressore e spruzzate un po' di colore verde e bianco.

La giraffa



2. Prendete del cioccolato plastico giallo e fondente, modellate come illustrato in foto.

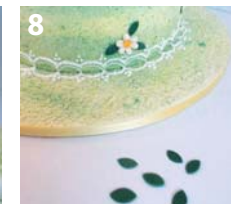
3. Montate i pezzi e con un pennellino e i coloranti alimentari cominciate a colorare gli occhi e le macchie della giraffa. Modellate un fiocco con del cioccolato plastico rosso ed applicate sul collo.

fiori

4-5. Prendete il pastigliaggio e modellate sei gocce, unitele e formate un fiore. Al centro applicate una pallina di pastigliaggio gialla. Ripetete la stessa operazione anche per formare i fiori grandi. Prendete del pastigliaggio verde ed infilate un ferretto per fiori, allungate la pasta lungo il ferretto e fissate sulla punta il fiore.



Le farfalle



6. Prendete ora un po' di pastigliaggio, coloratelo di verde e di giallo e modellate i pezzi delle farfalle come illustrato in foto. Con un pennellino e dei colori alimentari colorate gli occhi e le ali. **7.** Preparate della ghiaccia reale, riempiete un cometto di carta da forno e cominciate a decorare la torta. Prendete i fiorellini e applicateli sulla torta con un po' di ghiaccia reale. **8.** Stendete della pasta verde e ritagliate tante foglioline, applicate con della ghiaccia reale vicino ai fiorellini. **9.** Applicare alla torta le decorazioni, la giraffa, i fiori e le farfalle.

