

PICCOLA E DOLCISSIMA

di Carmela Moffa

"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.

Un delizioso **gioco** di colori e dettagli per una scampagnata con il **cagnolino** in un prato fiorito di ghiaccia reale e **pan di spagna**

Una passeggiata nel Gusto

INGREDIENTI

Per 50 persone

1 pan di Spagna, diametro 35 x 3 cm (una volta farcito, h 5 cm)
2 pan di Spagna, diametro 25 x 3 cm (una volta farcito, h 5 cm)
Colori alimentari in polvere (marrone, rosa, verde)
Colori liposolubili (bianco, rosa, verde, nero)
Cioccolato plastico (rosa q.b., rosa carne q.b., nero q.b., giallo q.b., bianco q.b.)
Gum paste rosa e verde q.b.
Ghiaccia reale q.b.
Gelatina neutra a freddo

STRUMENTI

1 vassoio diametro 45 cm
Mattarello
Attrezzi da modellaggio
Stampini a forma di fiori, stampino a forma di cuore
Tappetino a forma di sassi
Pennelli
Carta da forno

Le origini del panettone sfumano nella leggenda. Si narra che il cuoco al servizio di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare un fastoso pranzo di Natale a cui erano stati invitati molti nobili, ma il dolce, dimenticato nel forno, quasi si carbonizzò. Visto quanto era disperato il cuoco, Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: "Con quello che è rimasto in dispensa ho cucinato questo dolce. Se non avete altro, potete portarlo in tavola". Il cuoco acconsentì e, con molto timore, si mise dietro una tenda a spiare la reazione degli ospiti. Tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: "L'è 'l pan del Toni". Da quel momento è il "pane di Toni", ossia il panettone. Il tradizionale dolce di Natale è stato rivisitato in chiave artistica da Carmela Moffa, cake designer abituata a sviluppare continuamente ricette innovative, che richiedono molto lavoro: "Con la ghiaccia reale si possono ottenere delle decorazioni molto fini ed eleganti", afferma Carmela.

La bimba

1. Modellate del cioccolato plastico bianco per ottenere gli scarponcini.
2. Modellate 2 gocce con del cioccolato plastico nero. Stendete un po' di pasta e ritagliate con l'apposito stampino 2 fiori. Ondulate il bordo con l'apposito attrezzo da modellaggio.
3. Prendete un po' di cioccolato plastico giallo e modellate le gambine della bimba.
4. Cominciate a montare il tutto infilando uno stuzzicadenti grande.
5. Modellate del cioccolato plastico bianco a forma di pera e posizionatele sulle gambe della bimba.
6. Stendete del cioccolato plastico rosa e ritagliate una striscia, formate su un lato delle pieghe. Applicare tutto sul corpo della bimba.



7. Stendete un po' di pasta bianca, ritagliate con l'apposito stampino e arricciate i bordi.
8. Modellate un bastoncino con la pasta rosa, formate il braccio e applicate il merletto fatto in precedenza.



9. Con un pennellino colorate il vestito.
10. Con del cioccolato plastico color carne modellate le mani e applicatele al braccio.

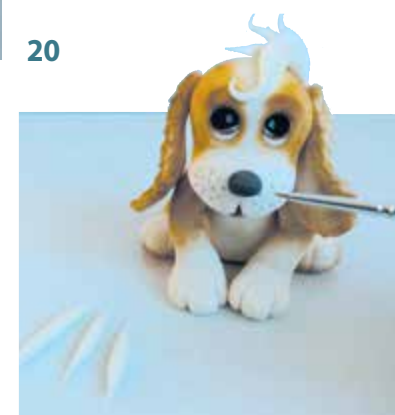


11. Stendete della pasta rosa e ritagliate delle strisce sottili, formate un fiocco e applicatelo sul vestito.
12. Con del cioccolato plastico color rosa carne, modellate una pallina. Punzecchiate il centro per ottenere l'orbita oculare e il naso. Con l'apposito attrezzo da modellaggio definite bene la bocca e il naso.
13. Applicare la testa sul corpo, modellate tante striscioline di pasta gialla per formare i capelli e applicatele sulla testa. Colorate gli occhi e le labbra con un pennellino.
- 14-15. Modellate un fiocco e coloratelo. Poi applicatelo sulla testa della bimba.

14



Il cagnolino



16. Prendete del cioccolato plastico bianco, modellate e assemblate i vari pezzi (fate attenzione alla foto per realizzare tutti i pezzi).
17. Modellate una pallina, allungate la pasta e tagliate con le forbici la superficie, formando la coda.
18. Per formare le orecchie allungate la pasta, schiacciate e intagliate la superficie con le forbicine.
19. Formate una pallina e modellate il muso e gli occhi del cagnolino con il ball tool.
20. Montate i vari pezzi, colorate con la polvere marrone. Infilate una pallina di pasta bianca nell'orbita oculare e colorate gli occhi di nero e marrone. Applicare una piccola pallina di pasta nera sul muso per ottenere il naso. Allungate della pasta bianca e formate un ciuffo, poi applicatelo sulla testa.

PICCOLA E DOLCISSIMA di Carmela Moffa

Il trifoglio

21. Infilate un po' di gum paste verde in un ferretto, assottigliate i bordi e ritagliate con uno stampino a forma di cuore. Colorate con la polvere verde.

22. Modellate una pallina con della gum paste rosa, assottigliate i bordi e ritagliateli con l'apposito stampino. Infilate un ferretto al centro del fiore.

23. Fasciate le foglie e i fiori con il nastro verde.



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, fatele riposare in frigorifero per circa 45 minuti e rivestitele con la pasta di zucchero, procedendo poi con la decorazione.

24. Rivestite il vassoio e le torte con del cioccolato plastico bianco e rosa. Stendete del cioccolato plastico bianco, ritagliate delle strisce e applicatele sulla torta con la gelatina neutra a freddo.

25. Stendete del cioccolato plastico bianco sull'apposito tappetino a forma di sassi e colorate con liposolubile nero.

26. Con l'apposito attrezzo segnate delle cuciture sul bordino delle fasce bianche, poi con un pennellino e dei colori alimentari disegnate dei fiorellini.



27. Preparate della ghiaccia reale e cominciate a decorare la torta.

28. S28) Con della ghiaccia reale bianca e rosa decorate la torta inferiore.

29. C29) Posizionate i soggetti e i fiori sulla torta.