Orchidea radiosa

È un intrigante mix di **fucsia, rosa e viola** *ed è il colore della* **creatività**, *dell'***amore** *e dell'***innovazione**... *perfetto per una wedding cake classicamente glamour*

Segnatevi questo nome, Radiant Orchid, e questo numero, 18-3224: è la nuance che Pantone ha individuato come colore del 2014. Rubata alla natura, alle orchidee appunto, la tinta in questione è un intrigante mix di fucsia, rosa e viola che scalda lo sguardo al primo istante. Dal momento che nel linguaggio dei colori è un inno alla creatività e all'innovazione, oltre ad essere il colore della confidenza e dell'amore, è perfetto abbinato al bianco nella delicatezza del pastigliaggio e della glassa reale per la realizzazione di una wedding cake dall'allure classicheggiante, per donare un tocco di modernità trendy alla tradizione. L'orchidea, fiore sensuale per definizione, può essere utilizzata anche negli addobbi floreali, per creare splendide table decorate a tema.

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.

INGREDIENTI

Per 120 persone
1 torta diametro 34 cm h 5 cm
1 torta diametro 30 cm h 15 cm
1 torta diametro 27 cm h 8 cm
1 torta diametro 15 cm h 10 cm
1 torta diametro 10 cm h 10 cm
1 kg circa pasta di zucchero bordeaux
3500 gr pasta di zucchero bianca
1 kg pastigliaggio
300 gr gum paste
Colori in polvere: giallo, bordeaux
Colori idrosolubili: rosa
Ghiaccia reale qb

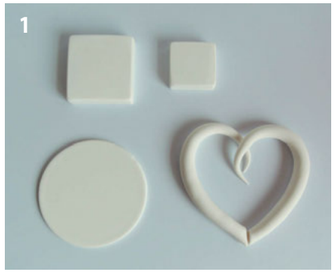
STRUMENTI

1 vassoio del diametro 45 cm
1 vassoio diametro 20 cm h 2 cm
1 vassoio del diametro 17 cm h 1 cm
Aerografo
Ferretti per fiori
Nastrino verde
Pennellino
Mattarello
Carta da forno
Pioli

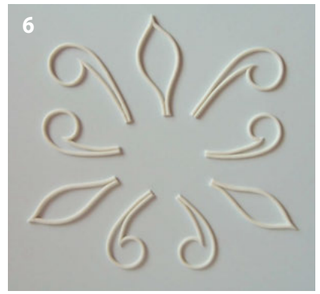
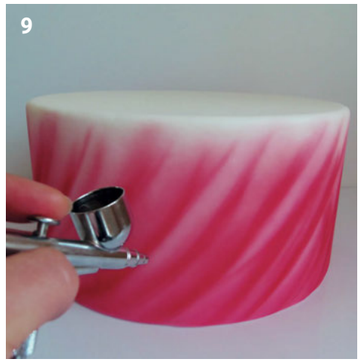
Preparate il pastigliaggio

- *1000 gr zucchero a velo*
- *16 gr colla di pesce*
- *10 gocce di acido citrico oppure succo di 1 limone*
- *120 gr liquido totale da usare (unite la colla di pesce, precedentemente messa in ammollo, l'acido citrico e aggiungete acqua fino a raggiungere il peso di 120 gr)*

Scaldate i liquidi con la gelatina e aggiungete allo zucchero a velo. Impastate il tutto.



1. Stendete del pastigliaggio all'altezza di 5 mm e ritagliate un disco del diametro 11,5 cm. Poi stendete il pastigliaggio all'altezza di 1,5 cm e ritagliate dei quadrati, 5 cm x 5 cm e 7,5 cm x 7,5 cm. Sempre con il pastigliaggio, modellate un cuore come illustrato in foto. Fate seccare il tutto.
2. Stendete del pastigliaggio all'altezza di 5 mm e ritagliate altri due dischi, del diametro di 11,5 cm e 14 cm. Fate seccare il tutto.
3. Quando il pastigliaggio è asciutto, assemblate i vari pezzi con la ghiaccia reale. Fissate il cuore con un po' di pastigliaggio ai bordi per farlo stare in piedi e fate asciugare il tutto.
4. Stendete del pastigliaggio di altezza di 5 mm e ritagliate due dischi, diametro 9 cm e 7 cm, poi ritagliate la scritta come illustrato in foto e fate seccare.



5. Quando il pastigliaggio è asciutto, assemblate i vari pezzi con la ghiaccia reale e colorate la scritta.
6. Sempre con del pastigliaggio, modellate i vari pezzi come illustrato in foto e fate seccare.
7. Infilate della gum paste in un ferretto per fiori, stendete la pasta sottile e ritagliate i vari petali. Assottigliate i bordi con il ball tool. Infilate una pallina piccola di gum paste in un ferretto e modellate a forma di goccia.
8. Fasciate i vari petali con del nastrino verde, come illustrato in foto e colorate l'orchidea con dei colori in polvere.
9. Rivestite le torte con della pasta di zucchero bianca e con l'aerografo date delle sfumature sul bordo.
10. Fissate un orchidea su un lato della torta e poi applicate le stecche di pastigliaggio fatte in precedenza attorno al fiore con della ghiaccia reale.
11. Rivestite il vassoio e sovrapponete le prime tre torte. Decorate con della ghiaccia reale il vassoio e create tanti puntini attorno alle torte.
12. Assemblate la torta come illustrato in foto applicando tutte le decorazioni.