"La felicità è come una farfalla: se l'inseguì non riesci mai a prenderla, ma se ti metti tranquillo può anche posarsi su di te"
Nathaniel Hawthorne

Delizia di primavera

Fiori di pesco e delicate farfalle in ghiaccia reale decorano con leggiadria ed eleganza una preziosa torta nei toni del rosa e del bianco. Un'idea originale e raffinata come quella di realizzare in poche mosse una serie di sorprendenti volants effetto taffetà

Cosa serve

Per 60 persone

2 pan di Spagna del diametro 15 cm x h 3 cm, 2 pan di Spagna del diametro di 20 cm x h 3 cm, 2 pan di Spagna del diametro di 25 cm x h 3 cm, pasta di zucchero bianca q.b., pasta di zucchero rosa carne q.b., gum paste q.b., ghiaccia reale q.b., colori in polvere (rosa e verde), gelatina neutra a freddo, carta da forno, mattarello, attrezzi da modellaggio, venatore per foglie, stampino fiore, pennelli, 1 vassoio del diametro 45 cm, pioli, ferretti per fiori, nastro marrone, un foglio di acetato.

Le farfalle

1. Disegna la sagoma di una farfalla su un foglio di carta, sovrapponi un foglio di acetato e ripassa la sagoma con della ghiaccia reale. Ripeti le stesse operazioni per realizzare un'altra farfalla e fai asciugare entrambe.

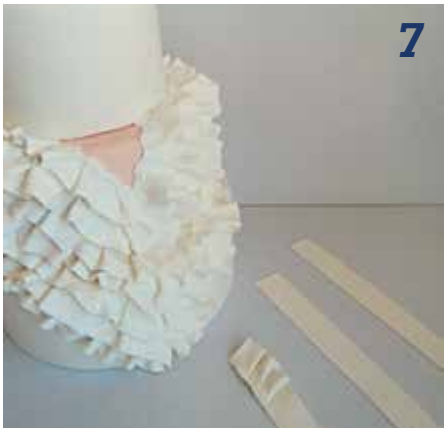
Carmela Moffa ha cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticcera quasi vent'anni fa. Lei e suo marito Antonio Capuano lavorano insieme come docenti e consulenti di pasticceria, hanno vinto tanti concorsi, in Italia ed all'estero, come il "Premio Europa" a Roma nel 2008 e il "Culinary World Cup" a Lussemburgo nel 2002. Ha vinto il concorso "La più glamour" al Sigep 2012 di Rimini.

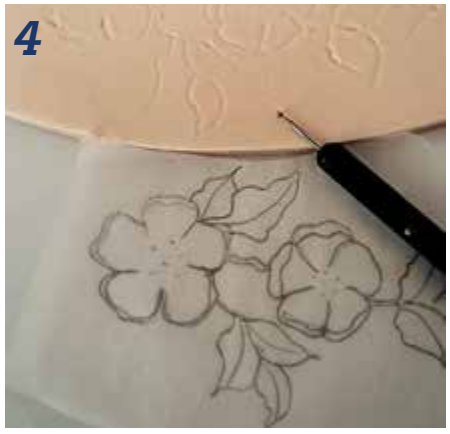
Il vassoio

4. Rivesti il vassoio con della pasta di zucchero color rosa carne. Disegna su della carta da forno il disegno dei fiori, come illustrato in foto, e ricalcalo sul vassoio.

5. Con della ghiaccia reale traccia le sagome e con un pennellino umido tira la ghiaccia dall'esterno verso l'interno.

6. Quando la ghiaccia reale sarà asciutta, colora il fiore e le foglie con dei colori in polvere.





La torta

Primi passi

Taglia il pan di Spagna delle torte in modo da ottenere tre strati, inzuppali leggermente con della bagna e farciscili con della crema a tuo piacimento. Tra una torta e l'altra inserisci dei pioli alimentari, sistemati nelle parti centrali. Sovrapponi le torte dello stesso diametro e ricoprile con della crema al burro. Fai riposare le torte in frigorifero per circa 45 minuti e rivestile con della pasta di zucchero. Procedi quindi con le decorazioni.

I fiori

2. Inserisci un ferretto di metallo in un pezzetto di gum paste verde. Stendi la pasta in modo sottile e ritaglia la foglia, come da foto. Imprimi infine la foglia su un venatore.

3. Stendi della gum paste bianca e con l'apposito stampino, realizza un fiore. Assottigliane i bordi con il ball tool, infila nel centro del fiore i pistilli e fai asciugare il tutto. A questo punto, fascia le foglie e i fiori con del nastro marrone e forma dei rami.

7. Rivesti la torta grande e quella piccola con della pasta di zucchero bianca, quella media con della pasta di zucchero rosa carne e sovrapponile. Stendi della pasta di zucchero bianca sottile e ritaglia delle strisce lunghe. Realizza delle pieghe, sulle strisce ricavate, e applicale con della gelatina neutra a freddo sulla torta, come illustrato in foto.

8-9. Decora con della ghiaccia reale la torta ed il vassoio.

10. Utilizzando della ghiaccia reale, posiziona i fiori e assembla le farfalle sulla torta.