

DETTAGLI *in ghiaccia reale*

*“Ogni anima è  
terra di draghi,  
ogni fiore trema  
alla loro ombra,  
ma quando il  
dolore profondo  
tocca il nostro  
cuore”*

*Gleonice Parisi*



# Per una piccola Principessa

Una **graziosa bimbetta** e una **delicata magnolia** per una **torta a due piani perfetta** per festeggiare il compleanno di una bambina

di Ilaria Dioguardi

**Qual è la difficoltà maggiore nella realizzazione del modelling del viso?**

La difficoltà maggiore è nel modellare bene il naso, la bocca e la forma del viso. Deve essere tutto proporzionato.

**Perché ha deciso di realizzare una torta con la magnolia?**

Tutti gli esseri viventi, siano essi uomini, animali oppure piante, si esprimono nel modo a loro più consono e comunicano con il mondo che li circonda. Anche i fiori comunicano attraverso un proprio linguaggio. Oltre al significato di ogni fiore, anche il colore ha la sua importanza (in questo caso, il colore della torta). Il rosa è un colore delicato, che nasce dall'unione del bianco e del

rosso: sicuro e naturale, rappresenta l'amore, la dolcezza e gentilezza, simboleggia felicità e gioia. Quindi in questo caso, per un compleanno di una bimba, vedo questo fiore molto indicato, perché simbolo della bellezza e dell'amore della natura.

**Qualche impressione sulle tendenze del cake design che ha registrato al Sigep, la recente fiera di Rimini?**

Ho notato che c'è un boom nel uso della ghiaccia reale in tutte le sue applicazioni, oltre ai fiori di zucchero.

**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.





## DETTAGLI in ghiaccia reale



### LA BIMBA

**1.** Per preparare le gambe della bimba, prendete del cioccolato plastico bianco e modellate seguendo lo schema della foto. **2.** Con il cioccolato plastico rosa, cominciate a modellare una pera, poi allungate due pezzi di pasta per formare le braccia. Modellate due palline di cioccolato plastico rosa carne e ricavate le mani. **3.** Stendete la pasta rosa, ritagliate una striscia e arricciate un bordo. Sovrapponete la pasta come illustrato in foto. Modellate un fiocco e ritagliate una striscia di pasta più piccola per formare la cinta.



*Con la ghiaccia reale bisogna avere una buona manualità, questa torta è consigliata a persone che hanno già un po' di pratica*



**4.** Prendete la pasta di colore rosa carne e modellate una pallina. Con le dita punzecchiate il centro, in modo da ottenere l'orbita oculare ed il naso. Con gli appositi attrezzi da modellaggio aiutatevi a definire il naso e intagliate la bocca. Modellate a parte le labbra e poi applicate sul viso. Con la pasta gialla, modellate i capelli come illustrato in foto e con un pennellino disegnate gli occhi. **5.** Montate i vari pezzi.

### INGREDIENTI

**Per circa 40 persone**  
 1 pan di Spagna ovale 35 x 30cm, alto 6 cm (una volta farcito altezza 9 cm)  
 1 pan di Spagna ovale 25 x 20 cm, alto 4 cm (una volta farcito 7 cm)  
 Crema al burro qb  
 Pasta di zucchero (rosa antico qb, rosa antico molto tenue)  
 Cioccolato plastico (color carne qb, color rosa qb, giallo qb)  
 Pastigliaggio per fiori qb  
 Colori in polvere (verde, rosa, rosso)  
 Colori idrosolubili (nero, bianco, verde)  
 Ghiaccia reale qb

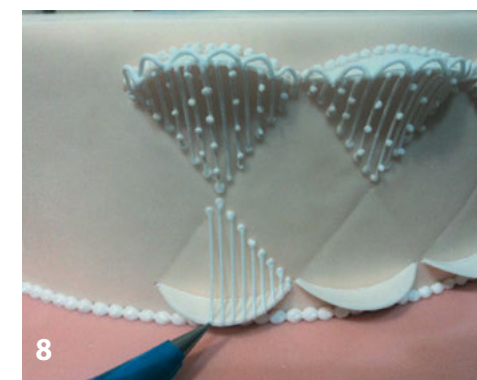
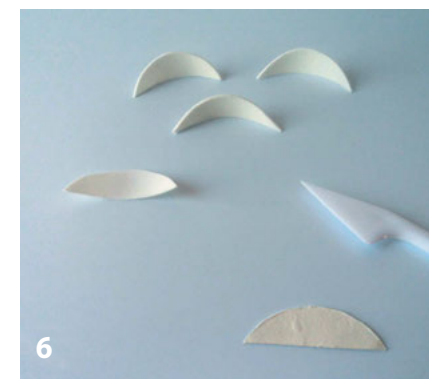
### STRUMENTI

Ferretti di metallo  
 Nastro marrone per fiori  
 Attrezzi da modellaggio  
 Mattarello  
 Pennellini  
 Stuzzicadenti  
 Beccucci n. 0 e 1  
 Stampini per magnolia  
 Cilindro in polistirolo per il rialzo 10 x 10 cm  
 Vassoio 40 x 35 cm  
 Vassoio 25 x 20 cm



### LA TORTA

**6.** Preparate un cartamodello come in foto, stendete il pastigliaggio sottile e ritagliate. Curvate leggermente i pezzi ottenuti e fate asciugare. **7.** Tracciate dei segni sulla torta (prendete bene le misure) e poi applicate gli archetti fatti in precedenza con della ghiaccia reale. **8.** Preparate un cornetto con la ghiaccia reale e il beccuccio n. 0. Cominciate a decorare la parte superiore e poi quella inferiore, tracciando delle linee sospese. **9.** Decorate anche il vassoio... **10.** ... e la tortina in alto.



### LE MAGNOLIE

**11.** Con il pastigliaggio preparate i fiori. Seguite lo schema illustrato in foto. Colorate e assemblate i fiori con del nastro marrone. **12.** Posizionate la bimba ed i fiori sulla torta.

