"I fiori… i fiori, sono le creature più dolci che Dio abbia mai fatto e alle quali si sia dimenticato di infondere un'anima"
H.W. Beecher

Il fascino *dei ricordi*

Eleganti ricami di ghiaccia *e un ferro da stiro antico riempito di delicati fiori, cosa c'è di più* **romantico e country–chic** *per valorizzare una torta speciale che parla al cuore di chi l'assaggia? Un'***opera d'arte preziosa***, realizzata con tecnica, fantasia e buon gusto, per festeggiare un* **anniversario speciale**

Ad et aut offic tem fuga. Pienihi llaborerum ipsapiet isimpernat iliqui dolorum et, odit, que min posa vitium qui tecaeptibust et omnis dollaboriore ea nihitis unt es experum, quiatur simporenis sunt.
Duciis sam, nossimus. Nequostrum iumenia quodit omni anihicia eos aut evelend enieture non resciti berciendit pore, autem faccus et quam haribus idusdae ruptat aut oditi nos se officia niendae exerferumque nobis erundae riatur?
Qui volecat et volupta tuscia cus quunt moluptaspe rendessent in et expe vendisi ntisciamet ea velestiam que res del ium qui vellenis et laborepel eos destibus, is dolende ligende lendis eaquam aditati onsequi aut ersperibus, ut fuga. Doloreh endam, utas et pelecate datur am, nonseces est facestiatur?
As is mos inus siminis si tem untecat as ditatistius nis at aut ea ea sum quaecest, sapidest aliquid explabo. Itaescipit quo ommolor esum quaecest, sapidest aliquid explabo. Itaescipit quo ommolor ect.

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.

Massima precisione *di Carmela Moffa*

Primi passi

Tagliate le torte in modo da ottenere da ognuna tre strati di pan di Spagna, inzuppateli leggermente con la bagna e farciteli con della crema a vostro piacimento. Tra una torta e l'altra inserite dei pioli alimentari, sistemandoli nelle zone centrali. Rivestite ciascuna torta con la crema al burro, fate riposare in frigorifero per circa 45 minuti e rivestite con la pasta di zucchero. Procedete, quindi, con le decorazioni.

Fiori cosmos

1. Infilate della gum paste in un filo di metallo per fiori e stendete la pasta sottile. Con l'apposito cutter ritagliate un petalo e assottigliatene i bordi con il ball tool. Per ogni fiore dovrete realizzare 8 petali.

Conviene preparare i fiori con un paio di giorni in anticipo perché richiedono abbastanza tempo per la realizzazione

INGREDIENTI

Per 70 persone

2 pan di Spagna di diametro 20 x h 3 cm
2 pan di Spagna 25 x 25 x 3 cm
Pasta di zucchero color bordeaux qb
Ghiaccia reale qb
Gum paste qb
Pastigliaggio qb
Colori alimentari in polvere (rosa e oro)
Alcol puro
Crema al burro

STRUMENTI

1 vassoio 45 x 45 x 1 cm
Ferretti per fiori
Nastrino verde
Mattarello
Attrezzi da modellaggio
Carta da forno
Beccucci (n.00 e n.1,5)
Pennellini
Pioli alimentari

2. Tagliate i fili di metallo in piccole parti lunghe circa 4-5 cm. Fasciateli con del nastrino verde e formate le foglie, come illustrato in foto. Fasciate anche i petali e assemblate il fiore.

Ferro da stiro antico

3. Disegnate su un cartoncino la sagoma del ferro da stiro, ritagliate la sagoma come illustrato in foto. Stendete il pastigliaggio dello spessore di 3-4 mm e ritagliate le sagome.
4. Prendete la colla edibile e incollate i pezzi prima che si secchino. A questo punto fate asciugare il tutto.

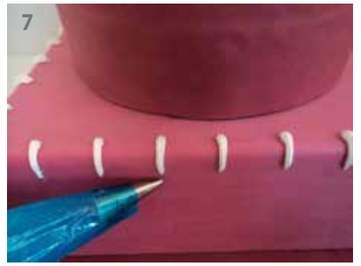
Per la realizzazione del ferro da stiro consiglio di iniziare un po' prima, poiché il pastigliaggio ha bisogno di asciugarsi prima di essere assemblato.

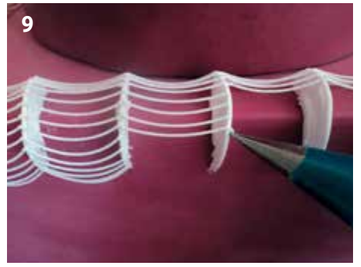
5. Prendete il pastigliaggio, modellate il manico e i restanti pezzi, come illustrato in foto.
6. Quando il pastigliaggio sarà asciutto, colorate tutti i pezzi con il colore in polvere oro scintillante diluito con l'alcol, come da foto. Incollate tutto con la colla edibile.

La torta

7. Rivestite il vassoio e le torte con la pasta di zucchero color bordeaux. Cominciate a decorare le superfici con la ghiaccia reale usando il beccuccio a stella, come in foto.
8. Sempre con la ghiaccia, usando un beccuccio liscio n.1,5 realizzate tante linee sovrapposte fino ad ottenere il risultato illustrato in foto.
9. Con un beccuccio liscio n.0 e la ghiaccia reale create tanti archi sospesi.
10. Continuate a decorare con la ghiaccia anche la torta superiore. Per creare il fiore, portate verso il centro della ghiaccia reale con l'aiuto di un pennellino.

Realizzate i fiori e il ferro da stiro qualche giorno prima del montaggio vero e proprio della torta, per avere il tempo di farli asciugare bene e, in seguito, di rifinirli e dipingerli con il pennello





Per realizzare questa torta occorre avere una buona manualità nelle decorazioni con la ghiaccia reale

11-12. Proseguite i decori con la ghiaccia reale sulla torta inferiore e sul vassoio, come da foto.
13-14-15. Posizionate il ferro da stiro sul dolce e successivamente sistemate i fiori cosmos al suo interno e sulla torta.