Preparate i soggetti e gli elementi decorativi in precedenza perché richiedono un po' di tempo per la loro realizzazione

Un simpatico Trio

I nipotini di **Paperino** *diventano i* **protagonisti** *di una divertente* **torta** *perfetta per un* **compleanno**, *di un* **bambino** *come di un* **adulto** *amante dei fumetti*

di Maida Rocci

Perché ha scelto i personaggi di Qui, Quo e Qua?
Qui, Quo e Qua mi sono sempre stati molto simpatici, sono tre combina guai. Da piccola leggevo molto i fumetti e la loro presenza era sempre caratterizzata da qualche disastro. Infatti, sulla torta ho voluto rappresentare Qui, Quo e Qua in una scena dove, come al solito, combinano danni.

Per quali occasioni pensa siano adatti questi personaggi?
Sicuramente sono adatti ai compleanni dei bambini, sono molto amati dai piccoli, come tutti i personaggi Disney.

Quali sono le parti più complicate da realizzare?
In realtà non ci sono parti troppo complicate, la difficoltà maggiore sta nel riprodurre i soggetti il più possibile simili a quelli originali.

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 circa 30 persone

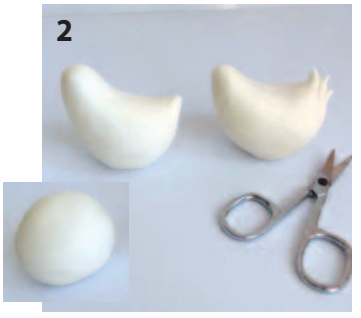
1 torta del diametro di 35 x 5 cm
Pasta di zucchero (1 kg verde pastello, 500 gr bianca, 800 gr gialla, 100 gr rossa, 100 gr verde scura, 100 gr azzurra, 150 gr arancio, 500 gr marrone)
200 gr circa di pastigliaggio nero
Colore alimentare idrosolubile nero
Gelatina neutra a freddo
Pane grattugiato
Colore in polvere marrone

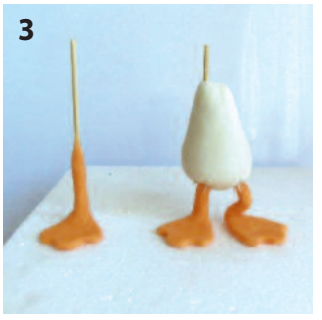
STRUMENTI

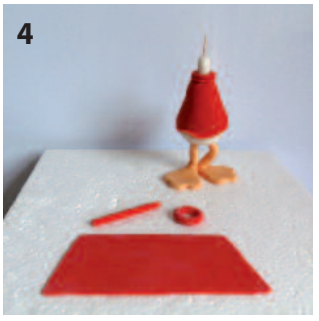
1 vassoio 45 x 45 x 45 cm
1 dummy 35 x 5 cm
Stuzzicadenti grandi
Mattarello
Tagliapasta tondi
Stampini a forma di margherita
Attrezzi da modellaggio
Forbici

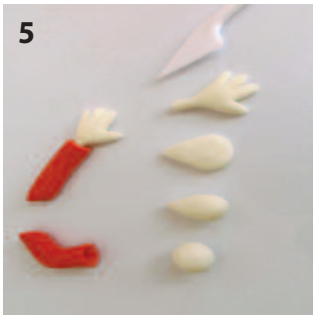
QUI QUO QUA

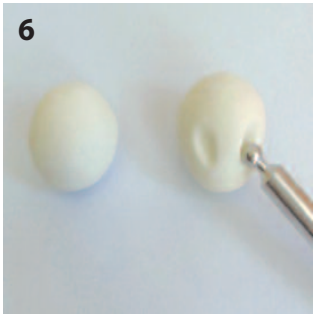
1. Modellate una pallina di pasta di zucchero arancione, assottigliate un'estremità. Assottigliate la parte più spessa e ritagliate come illustrato in foto; incurvate la gamba.
2. Create una pallina di pasta di zucchero bianca e modellate come illustrato in foto. Con una forbice intagliate la coda.
3. Infilate uno stuzzicadenti grande nella gamba e fissatevi sopra il corpo del papero.
4. Stendete della pasta di zucchero rossa e rivestite il corpo. Allungate un po' di pasta e formate un anello. Applicatelo attorno al collo.
5. Modellate le braccia e le mani come illustrato in foto.



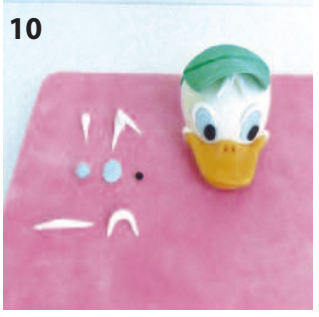


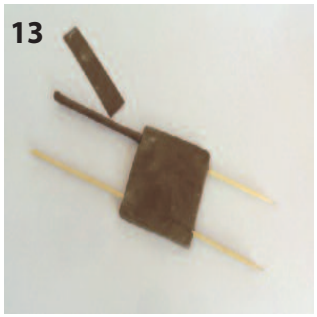


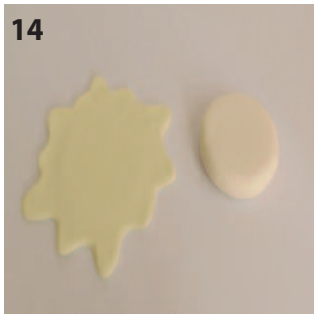




6. Modellate una pallina di pasta di zucchero bianca e. con l'apposito attrezzo da modellaggio, ricavate le orbite oculari.
7. Stendete della pasta di zucchero arancione, ritagliate con un tagliapasta tondo e seguite lo schema illustrato in foto per formare il becco.
8. Stendete della pasta di zucchero rossa, ritagliate con un tagliapasta tondo, asportate un pezzo (come illustrato in foto), formate una visiera e applicate sulla testa.
9. Stendete della pasta di zucchero rossa, ritagliate con un tagliapasta tondo e applicate sulla testa del papero formando un berretto.
10. Modellate un ciuffo di capelli da applicare sotto la visiera. Modellate una pallina di pasta di zucchero azzurra, appiattite e inserite nell'orbita oculare. Modellate una pallina nera e applicate sull'occhio. Modellate delle mezze lune con la pasta bianca e applicate attorno agli occhi.
11. Con della pasta di zucchero bianca e rossa create un cordoncino; ritagliate sette pezzi.

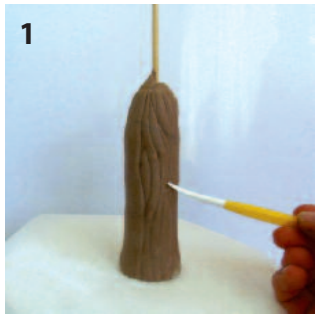


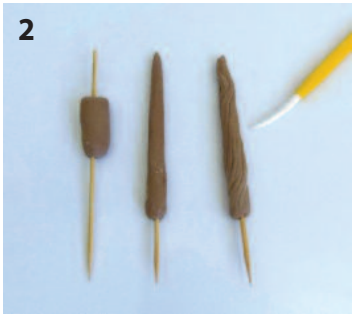




L'ALBERO

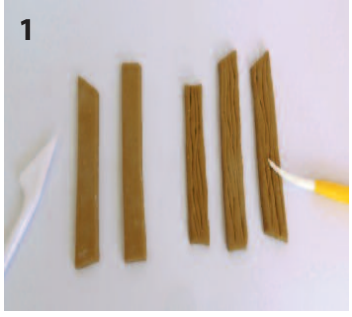
1. Allungate della pasta di zucchero marrone e infilate al centro uno stuzzicadenti grande. Con l'apposito attrezzo da modellaggio segnate le venature.
2-3. Per formare i rami infilate uno stuzzicadenti nella pasta e assottigliate, con l'apposito attrezzo da modellaggio, quindi segnate le venature. Applicate i rami sul tronco.
4. Stendete della pasta di zucchero verde sottile e asportate con l'apposito stampino a forma di margherita tanti fiori. Piegate ogni singolo fiore su se stesso e applicate con della gelatina neutra a freddo sui rami.

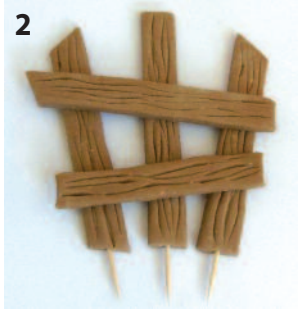




LA STACCIONATA

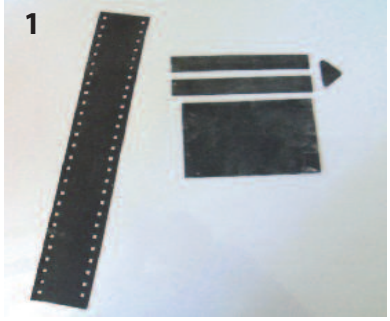
1-2. Stendete della pasta di zucchero marrone alta circa 5 mm, ritagliate delle stecche e con l'apposito attrezzo da modellaggio segnate le venature. Infilate degli stuzzicadenti piccoli, montate la staccionata e fate asciugare.

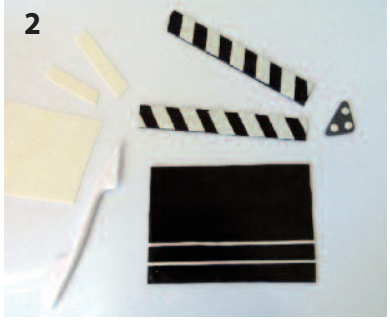




LA PELLICOLA E IL CIAK

1. Stendete del pastigliaggio nero sottile e ritagliate come illustrato in foto.
2. Stendete della pasta bianca e asportate delle strisce che poi andrete ad applicare sul ciak. Completate come illustrato in foto.

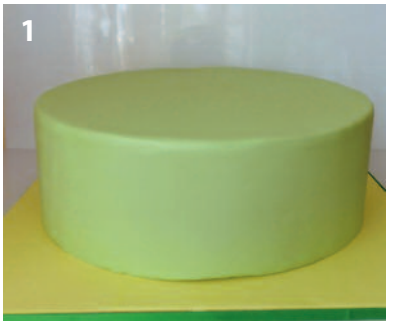


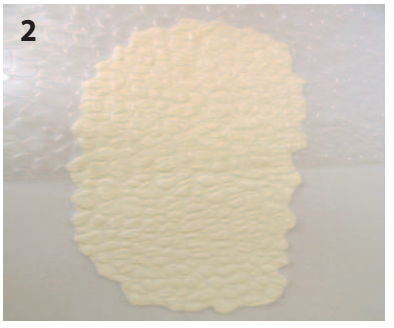


LA TORTA

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. Rivestite la torta con crema al burro, fate riposare in frigorifero per circa 45 minuti e rivestite con la pasta di zucchero, procedendo poi con la decorazione.

1. Rivestite il vassoio con della pasta di zucchero gialla e la torta con della pasta di zucchero verde pastello.
2-3. Stendete della pasta di zucchero bianca su un tappetino a forma di sassolini, ritagliate e colorate con del colore alimentare idrosolubile nero.





4. Con della pasta di zucchero verde preparate l'erbetta e con della pasta di zucchero marrone modellate delle palline che saranno dei sassolini.
5-6. Cominciate a posizionare sulla torta i vari elementi, come illustrato nelle foto. Preparate una miscela con del pane grattugiato e del colore in polvere marrone e applicate attorno ai sassolini (dove in precedenza avete spennellato uno strato sottile di gelatina neutra a freddo).
7. Infine posizionate i soggetti sulla torta.