

Montare una torta a strati

Se volete sovrapporre due o più torte, dovete creare un sistema di sostegno interno per evitare che sprofondino una dentro l'altra e, magari, collassino. Questa è una procedura perfetta che prevede l'uso di bastoncini di sostegno, disponibili in commercio di legno o di plastica alimentare. Potete comprarli in un negozio di decorazioni per pasticceria, e tagliarli nella misura necessaria con un coltello affilato o un paio di cesoie. Potreste aver bisogno di questi sostegni anche se volete apporre sulla torta una decorazione particolarmente pesante, per evitare che affondi nella torta.

1 Adagiate sulla superficie della torta più grande un vassoio sottotorta della stessa misura della torta che volete sovrapporre. Incidete sulla torta il contorno del vassoio con un punteruolo.



2 Infilate un sostegno di plastica al centro della torta e con una matita segnate il punto in cui raggiunge la superficie della torta, partendo dal basso.



3 Sfilate il bastoncino e tagliatelo nel punto segnato. Tagliate cinque bastoncini della stessa misura. Se i sostegni saranno uguali, la torta sarà in piano; se sono di misura diversa, la torta potrebbe inclinarsi.

MATERIALI E ATTREZZATURA

- Due torte di misura diversa (per esempio 15 cm e 20 cm)
- Glassa reale
- Sottotorta della stessa misura

- Punteruolo
- Sostegni di plastica
- Matita o penna
- Coltello affilato o cesoie
- Carta oleata
- Forbici
- Coltello a paletta



4 Infilate i bastoncini nella torta, distanziandoli in modo uniforme.



5 Ritagliate un foglio di carta oleata della stessa misura della torta che volete sovrapporre.

6 Spalmate un po' di glassa reale sulla superficie della torta inferiore e incollate la carta oleata. Questo serve per proteggere la torta dal contatto con il vassoio sottotorta.

CONSIGLIO

Importante: la torta che volete sovrapporre deve essere glassata su un vassoio sottotorta in modo che i bastoncini di sostegno vi spingano contro quando la torta sarà montata.



7 Spalmate dell'altra glassa reale sulla carta oleata e appoggiatevi la torta superiore con attenzione, sollevandola con un coltello a paletta per non toccare la superficie. Lasciate asciugare tutto per almeno 24 ore.

Vedere anche

Progettare la torta: Proporzioni e regole **15-16**



Torta nuziale
Con una struttura interna resistente potete creare magnifiche torte a strati.



Decorazioni base

La decorazione con la tasca è una tecnica fondamentale che richiede un po' di esercizio. Perlopiù si utilizzano la crema di burro e la glassa reale; in questi esempi è stata scelta la glassa reale. Le bocchette per tasche da pasticciere sono numerate in base alla misura, che varia a seconda dei produttori. In generale, la bocchetta più piccola è numerata come 0 oppure 00 (negli esempi che seguono è stata usata una bocchetta n. 2). Alcune bocchette hanno la punta sagomata. La maggior parte è di metallo, ma ne esistono anche di plastica.

MATERIALI E ATTREZZATURA

- Crema di burro, glassa reale o glassa al cioccolato e caramello
- Bocchette di vario tipo (rotonda, a stella e dentellata)
- Tasche da pasticciere
- Pennellino



Linea

1 Inserite nella tasca la bocchetta n. 2 a punta rotonda e riempite la tasca con un po' di crema di burro o glassa reale; tenete la tasca nella mano destra e sostenetela sotto con la mano sinistra (o intorno). Con la bocchetta a contatto con la superficie che volete decorare, spremete la tasca finché compare la glassa.



2 Continuate a spremere la tasca, sollevando la glassa a mezz'aria per disegnare una linea. Mantenete la pressione, altrimenti la linea si spezza. Può sembrare difficile all'inizio, ma dopo qualche tentativo diventerà un gesto naturale.



3 Abbassate di nuovo la bocchetta sulla superficie decorata per completare la linea. Se c'è della glassa in eccesso o avete bisogno di correggere leggermente la decorazione, usate un pennellino asciutto. Questo metodo serve per scrivere su una torta.

CONSIGLI

- Prima di iniziare a spremere, assicuratevi che la tasca sia ben ripiegata in alto per evitare che la glassa fuoriesca.
- Esercitatevi su un piccolo vassoio sottotorta ricoperto di pasta di zucchero prima di procedere sulla torta.
- Fate attenzione quando lavate le bocchette: dovete rimuovere tutta la glassa (utilizzate un pennello) e lasciatele asciugare sulla carta da cucina.
- Alcuni dei metodi descritti per decorare con la tasca da pasticciere richiedono una consistenza leggermente diversa della glassa: modificate la ricetta base aggiungendo 1-2 cucchiaini (5-10 ml) d'acqua, secondo il caso.



Conchiglia

1 Inserite nella tasca la bocchetta a stella e riempite la tasca con un po' di crema di burro o glassa reale, tenendo la tasca come descritto per la decorazione a linea. Per creare una serie di decorazioni a conchiglia, appoggiate la bocchetta, inclinate la tasca a 45° e spremete finché compare la glassa e si espande.



2 Continuate a spremere, lasciando uscire la glassa, poi diminuite la pressione e ritraete la bocchetta verso di voi per completare la conchiglia. Infine, smettete di spremere non appena la bocchetta tocca nuovamente la superficie della torta.



3 Allontanate la bocchetta dalla conchiglia per darle la forma a punta. Per continuare la serie di conchiglie, spremetene subito un'altra che si espanda e copra la punta della conchiglia precedente. Per eliminare della glassa, fatelo immediatamente non un pennello asciutto, prima che si secchi.

VARIANTE

Potete utilizzare la decorazione a linea per creare un merletto o un disegno "cornelli". Si produce spremendo la glassa con una linea continua a onde, vicine ma non in contatto fra loro. Nella fotografia sono mostrati due esempi: quello a sinistra è stato realizzato con una bocchetta a punta rotonda n. 2 e quello più sottile con una bocchetta n. 1,5 (prodotta solo da PME).



Decorazione del bordo

Serie di conchiglie intorno alla base della torta.



Vedere anche

Tipi di bocchette **46-47** Come fare una tasca da pasticciere **48-49**



Gocce o puntini

1 Usate una bocchetta a punta rotonda piccola, come una n. 2, riempite la tasca con la crema di burro o la glassa reale. Tenete la tasca a 90° sopra la superficie da decorare. Spremete, tenendo la bocchetta ferma. Quando la goccia o il puntino ha raggiunto la dimensione desiderata, smettete di spremere e togliete la tasca, rompendo la glassa.

CONSIGLIO

Se usate la glassa reale per realizzare una decorazione a gocce, aggiungete un po' d'acqua prima di iniziare per renderla più morbida, ma non troppo da perdere la forma: produrrete così una graziosa goccia rotonda. Se la glassa è troppo liquida, aggiungete un po' di zucchero a velo setacciato per regolare la consistenza.



2 Se si crea una piccola punta, potete eliminarla passando un pennello leggermente umido sul puntino o sulla goccia. Ma agite immediatamente, non lasciate che la glassa si secchi.



3 Continuate a spremere altri puntini o gocce, controllando la dimensione via via. Potete realizzare puntini o gocce più grandi semplicemente regolando la quantità di glassa che spremete.



Decorazione a cestino

1 Con una bocchetta dentellata, spremete con la crema di burro o la glassa reale tre strisce a uguale distanza fra loro.



2 Spremete altre tre strisce, sovrapposte sulle altre come mostrato nella foto.



3 Ora spremete due strisce orizzontali riempiendo lo spazio fra le strisce, come mostrato nella fotografia, per iniziare a dare la forma del cesto.



Cestino

Un cestino realizzato con glassa al cioccolato e ciliegie fresche.



Spirali

1 Utilizzando una bocchetta larga con punta a stella e la glassa di cioccolato e caramello, tenete la tasca da pasticciere perpendicolare al bordo esterno del cupcake, subito all'interno del pirottino di carta, con la bocchetta vicinissima alla superficie del dolce (non è opportuno usare molta glassa reale per le spirali sui cupcake, perché diventa molto dura e non è così gradevole come la crema di burro o il caramello). Iniziate a spremere la tasca.



2 Quando la glassa arriva al bordo del cupcake, muovete la tasca in senso orario finché non raggiungete il centro del dolce.



3 Smettete di spremere e, se volete, sollevate la tasca in modo da ottenere un ricciolo sulla cima.



Cupcake finito

Un cupcake decorato con spirale di glassa e ricciolo finale.

Strumenti per modellare

Gli spaghetti crudi e la pistola per la pasta di zucchero sembrerebbero inconciliabili, ma vi accorgete che sono invece indispensabili. Considerateli parte dell'attrezzatura minima che vi suggeriamo di procurarvi prima di dedicarvi alla decorazione delle torte.



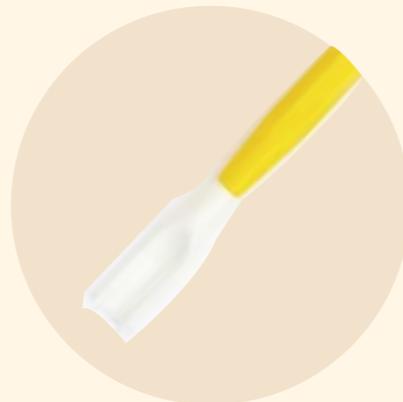
Pistola per la pasta di zucchero

Oltre ai suoi molteplici usi per la decorazione delle torte, la pistola per la pasta di zucchero è molto utile anche per la modellazione. Crea un effetto erba molto realistico, oppure i capelli, in un attimo.



Strumento con punta a cono sagomata

Questo strumento con la punta sagomata è perfetto per modellare, dare la forma ma anche aggiungere decori in rilievo alla pasta di gomma. Esistono anche punte a cono lisce.



Strumento con punta a semicerchio

Questo strumento serve per smerlare i bordi o disegnare semicerchi; è particolarmente utile per disegnare le bocche ai personaggi.



Strumento con punta a bulbo

Ottimo per modellare, per creare i fiori e arrotondare i margini delle foglie, o per creare animali e altre decorazioni in tre dimensioni.



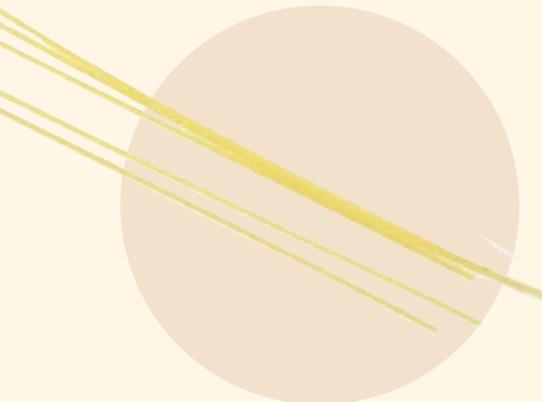
Rotellina

Un ottimo sistema per tagliare linee dritte o forme complesse. Le rotelline sono disponibili anche a cucitura o sagomate, spesso con la testina intercambiabile che offre una grande versatilità.



Strumento a punta per le venature

Questo strumento versatile si usa per creare scanalature e venature; è fondamentale per la decorazione con la pasta di zucchero, soprattutto per eseguire i dettagli.



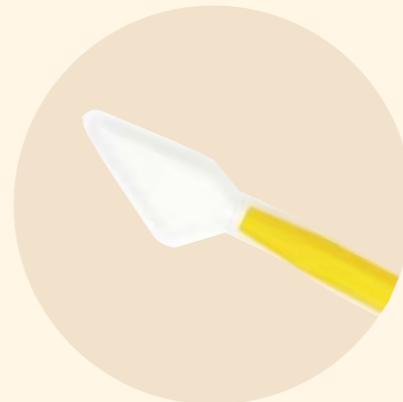
Spaghetti crudi

Quando assemblate pezzi di decorazione, è importante fornirli di un sostegno interno resistente che li mantenga compatti. Gli spaghetti crudi sono perfetti.



Strumento a conchiglia

È perfetto per aggiungere un motivo in rilievo o increspature alla pasta di zucchero, grazie alla sua forma a conchiglia; serve anche per disegnare le zampe agli animali.



Strumento con punta a lama

Questo attrezzo è utile per tagliare la pasta di zucchero o la pasta di gomma nella forma desiderata o per eliminare la pasta in eccesso.



Strumento a sfera

Perfetto per creare delle cavità nei personaggi di pasta di zucchero, per esempio le orbite degli occhi, o un incavo all'estremità delle maniche per incollare le mani.



Punteruolo (strumento per scrittura)

Durante la modellazione, questo strumento può servire per disegnare un motivo molto fine e complesso. Fate sempre attenzione quando usate questo attrezzo acuminato.



Strumento sagomato a punta tonda

Questo strumento con un'estremità a sfera leggermente ricurva è perfetto per arrotondare le curve, modellare i bordi dei petali e delle foglie e creare i fiori.

Ape

Questo modello base è molto carino per iniziare; l'ape è divertente e insolita, e potete posizionarla singolarmente su un fiore o su un cupcake, oppure prepararne molte e decorare una torta a forma di barattolo di miele! Si realizza con la pasta di zucchero con l'aggiunta di un po' di gomma adragante, che le conferisce elasticità ed evita le rotture.

Aggiungete 1 cucchiaino (5 ml) di gomma adragante in polvere ogni 250 g di pasta di zucchero, impastate bene e lasciate risposare per una notte, quindi pensateci con anticipo.



MATERIALI E ATTREZZATURA

- Zucchero a velo
- Pasta di zucchero gialla e nera con gomma adragante
- Colla alimentare (vedere p.172)
- Carta di riso

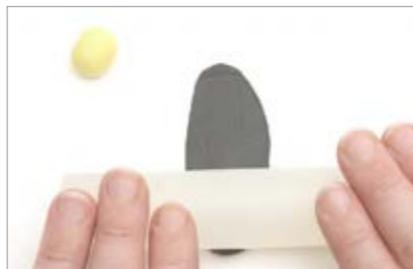
- Colorante alimentare nero
- Matterello
- Coltello affilato o rotellina
- Pennello
- Forbici
- Attrezzi per modellare
- Bastoncini da cocktail
- Fil di ferro argentato (facoltativo)

CONSIGLIO

La gomma adragante è un prodotto naturale e perfetta quindi se preferite evitare l'uso di prodotti chimici. Potete usare anche la carbosimetilcellulosa (CMC), un additivo alimentare addensante. Ha effetto subito dopo averla aggiunta alla pasta di zucchero.



1 Spolverate leggermente il piano di lavoro con lo zucchero a velo e modellate sul palmo della mano una pallina di pasta di zucchero gialla, grossomodo della dimensione di una nocciola. Appiattite le estremità con le dita per ottenere una forma ovale.



2 Stendete la pasta di zucchero nera in uno strato di circa 2 mm di spessore. Assicuratevi di muovere la pasta ogni volta che passate il matterello in modo che non si attacchi al piano di lavoro, eventualmente spolveratelo con altro zucchero a velo.



3 Ritagliate delle strisce sottili di pasta di zucchero nera con un coltello affilato o una rotellina, sollevandole delicatamente con le dita e spennellandone un lato con la colla alimentare.



4 Arrotolate la striscia intorno al corpo giallo per formare le strisce dell'ape. Tagliate la pasta in eccesso con le forbici, assicurandovi che le strisce si congiungano alla base dell'ape.



5 Con le forbici ritagliate un paio di ali di carta di riso, dalla forma ovale. Sinceratevi di avere le mani asciutte, perché la carta di riso si scioglie a contatto dell'acqua. Inserite delicatamente le ali al centro dell'ape, inclinandole con una leggera angolazione, come nella foto.



6 Premete lo strumento con la punta a semicerchio su un'estremità dell'ape per disegnare un sorriso e ottenere un'ape felice (se invece desiderate un'ape corrucciata, girate la punta dello strumento al contrario).

7 Immergete la punta di un bastoncino da cocktail nel colorante alimentare nero. Pulite il bastoncino sul bordo del vasetto del colorante. Inserite la punta del bastoncino con il colore nell'ape dove volete disegnare l'occhio, avvitate la punta e poi estraetela; ripetete per l'altro occhio. Questo è un modo più facile e sicuro per fare gli occhi che dipingerli con il pennello.



Pronte da togliere

Queste api sono montate su un pasticcino singolo al cioccolato.



8 Se volete "sospendere" la vostra ape in volo, create un gancetto con un fil di ferro, immergetelo nella colla alimentare e infilatelo alla base dell'ape. Usate il fil di ferro per posizionare l'ape ovunque vogliate. Ricordatevi che l'ape non sarà più commestibile: dovete avvisare il destinatario della torta.



Vedere anche

Stelle su fil di ferro **87**
Decalcomanie per cioccolato **158-161**