



# INTRODUZIONE

Ho sempre amato progettare e decorare le torte, ma non avevo mai pensato di scrivere un libro su questa mia passione. Per me si tratta di una svolta inaspettata nel mio percorso creativo ma, ancora più importante, è un'opportunità per condividere le mie idee.

La decorazione delle torte è divertente e impegnativa, mentre gustare dolci deliziosi è un piacere quasi perfetto. La vera gioia è offrire a qualcuno una torta che avete progettato, realizzato e decorato voi stessi. L'obiettivo di questo libro è offrire un'introduzione alla realizzazione di progetti con l'uso dei tagliapasta. Con una semplice serie di tagliapasta potrete creare molte decorazioni diverse, sperimentando e sviluppando le vostre capacità e la vostra creatività.

I tagliapasta danno uniformità ai progetti e consentono di riprodurre le forme con accuratezza e coerenza, oltre a produrre risultati veloci e stupendi. Si possono utilizzare anche per creare altre forme o disegni: le possibilità sono davvero infinite.

Applicare la creatività ai tagliapasta significa immaginarsi diversi modi di utilizzarli: ruotare le forme, impilarle, curvarle o decorarle. Non solo: pensate a come abbinare i tagliapasta all'attrezzatura di ogni giorno, dalla rotella tagliapizza alle spazzole, alle spugnette per lavare i piatti. I progetti presentati in questo libro sono la semplice dimostrazione di queste idee. Sentitevi liberi di copiarli e adattarli come volete. Meglio ancora, utilizzate e sviluppate le tecniche illustrate per creare i vostri progetti e scoprire dove vi conducono nel vostro personale percorso creativo.



# USARE I TAGLIAPASTA

Per utilizzare efficacemente i tagliapasta, è necessario saperli maneggiare correttamente per ottenere risultati adeguati, per esempio stendere la pasta di gomma o messicana in uno strato uniforme. Sviluppare le vostre abilità vi permette di usarli in modo creativo per ottenere figure e forme nuove, o di decorare la pasta con motivi e rilievi.

## Stendere la pasta

Ungete il piano di lavoro con un po' di margarina e stendete la pasta fra due righelli di metallo per ottenere uno strato molto sottile. Usate un matterello antiaderente.



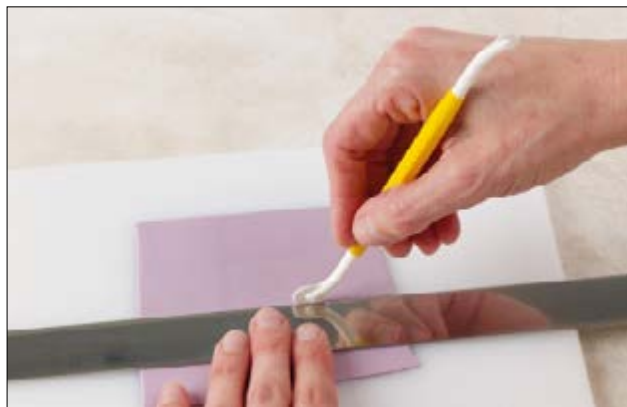
## Usare il coltello

Usate un coltello da cucina affilato per tagliare la pasta con un movimento ad altalena. Evitate di trascinare il coltello sulla pasta. La lunghezza del coltello deve permettervi di eseguire il taglio con un unico movimento. Potete utilizzare anche una rotella per pizza, molto utile soprattutto per tagliare forme circolari.



## Usare la rotellina

Passate la rotellina in modo deciso lungo un bordo rigido, per esempio un righello di metallo. Eseguite il taglio con un unico movimento, senza ripassare due volte sullo stesso punto.



## Usare la bocchetta

Una bocchetta per tasca da pasticciere è utile per tagliare forme minuscole o per decorare. Premetela sulla pasta ed estraete la forma con un bastoncino da cocktail.



## Usare il tagliapasta a molla

I tagliapasta a molla sono veloci e facili da usare. Tagliano la forma e la rilasciano. Alcuni sbalzano i decori.



1 Spolverate il piano di lavoro con la maizena, quindi premete il tagliapasta con decisione sulla pasta: premete sulla base del tagliapasta, non sul pulsante a molla.



2 Sollevate il tagliapasta: la forma rimarrà all'interno.



3 Premete sul pulsante a molla e la forma cadrà sul piano di lavoro.

## Usare un tagliapasta di metallo

I tagliapasta di metallo sono più affilati di quelli a molla, ma non è così facile rimuovere le forme di pasta. Stendete la pasta come in precedenza, posizionate il tagliapasta con il lato affilato rivolto verso il basso e premete con decisione. Sollevate il tagliapasta e spingete fuori la forma con le dita o con un pennello.



### Consiglio

Pulite sempre il tagliapasta fra un utilizzo e l'altro, con le dita o con un panno pulito, per evitare di mescolare colori diversi.

## Usare il taglianastro

Composto da due rotelle parallele, è disponibile con diversi margini e si usa per tagliare strisce uniformi di pasta. Tenete il taglianastro per le maniglie e passatelo con decisione sulla pasta, in linea retta. Sollevatelo con attenzione da entrambi i lati della striscia ottenuta.





# FESTA PER IL BEBÈ

Questo grazioso progetto dai colori pastello è adatto per festeggiare la nascita di un bebè. Semplici forme base vengono adattate per realizzare il disegno di una carrozzina con le decorazioni coordinate. Iniziate adagiando la torta al centro del vassoio. Avvolgete il bordo della torta con il nastro bianco, fissandolo con la glassa reale sul punto di giunzione e il bordo del vassoio con il nastro giallo, fissandolo con la colla atossica.



1 Ritagliate alcuni cerchi di pasta rosa, azzurra e verde del diametro di 23 mm. Tagliateli a metà e posizionateli in cerchio alla base della torta.



2 Per la carrozzina, ricavate un cerchio di pasta azzurra usando il tagliabiscotti più grande. Dividetelo a metà con un coltello e tagliate via un segmento da ogni metà con il bordo del tagliapasta di 35 mm.



3 Posizionate la carrozzina al centro della torta. Ritagliate le ruote grigie con il tagliabiscotti rotondo di 35 mm e adagiatele sulla torta. Usate un coltello a paletta per evitare che si sovrappongano.

## Consiglio

Per essere certi che le forme siano fissate bene, spennelatele sul lato inferiore con acqua subito prima di posizionarle sulla torta.



4 Ricavate due cerchi di pasta verde con il tagliabiscotti rotondo di 30 mm e disegnate i raggi utilizzando il coltello a lama liscia. Adagiate i due cerchi al centro di quelli grigi. Tagliate una striscia verde di 86 x 5 mm e posizionatela lungo il bordo superiore della carrozzina. Per il parasole, ricavate un cerchio rosa con il tagliapasta rotondo di 85 mm e dividetelo in quarti. Disegnate i raggi su un quarto con il coltello e fissatelo sulla torta.

## Materiali e attrezzatura

Torta di pan di Spagna o di frutta rotonda del diametro di 15 cm, ricoperta con pasta di zucchero di colore giallo pastello

Vassoio sottotorta rotondo del diametro di 20,5 cm, ricoperto di pasta di zucchero bianca

Piccole quantità di pasta per modellare azzurra, verde, rosa, gialla e grigia

Glassa reale

Margarina

Nastro giallo pastello alto 15 mm

Nastro bianco alto 15 mm

Sacchettino di maizena

Tagliabiscotti rotondi del diametro di 85, 35, 30 e 23 mm

Tagliapasta rotondo del diametro di 7 mm

Tagliapasta a molla a forma di cuore di 13 mm

Coltello a lama liscia

Pennello

Coltello a paletta angolare

Colla atossica



5 Per terminare, ritagliate un cuoricino rosa e tre cerchietti gialli del diametro di 7 mm e posizionateli sulla torta. Usate un ritaglio ricurvo per il manubrio e completate con un cerchietto di pasta rosa posizionato all'estremità.

## Consiglio

Se dovete riposizionare un elemento, non cercate di rimuoverlo: fatelo slittare semplicemente sulla pasta.



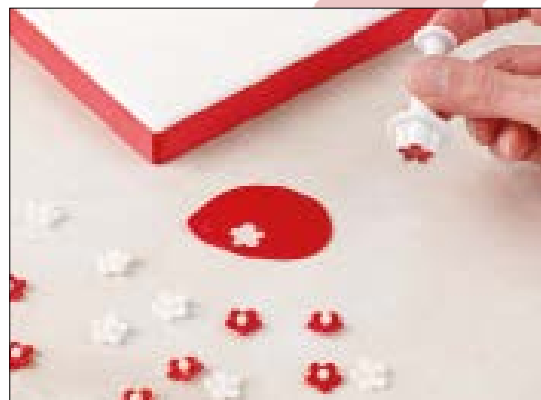
# CUORI E FIORI

Questo progetto romantico è perfetto per festeggiare il giorno di San Valentino e le occasioni speciali. Prevede l'utilizzo di un modello e di una rotellina, oltre ai tagliapasta rotondi e a molla e richiede tecniche di modellazione con un numero limitato di tagliapasta. Iniziate adagiando la torta al centro del vassoio. Avvolgete il bordo della torta con il nastro bianco, fissandolo con un po' di glassa reale nel punto di giunzione, e il bordo del vassoio con il nastro rosso, fissandolo con la colla atossica.



1 Stendete la pasta di gomma rosa e adagiatevi il modello di carta a forma di cuore. Ritagliate il cuore con la rotellina e lasciate asciugare sopra una superficie piana, spennellate quindi la parte posteriore con l'acqua e posizionate il cuore sulla torta.

2 Ritagliate diversi fiorellini rossi e bianchi con il tagliapasta a molla. Curvateli appena tolti dal tagliapasta e attaccate le perline di zucchero al centro di ogni fiore con un po' acqua.



## Materiali e attrezzatura

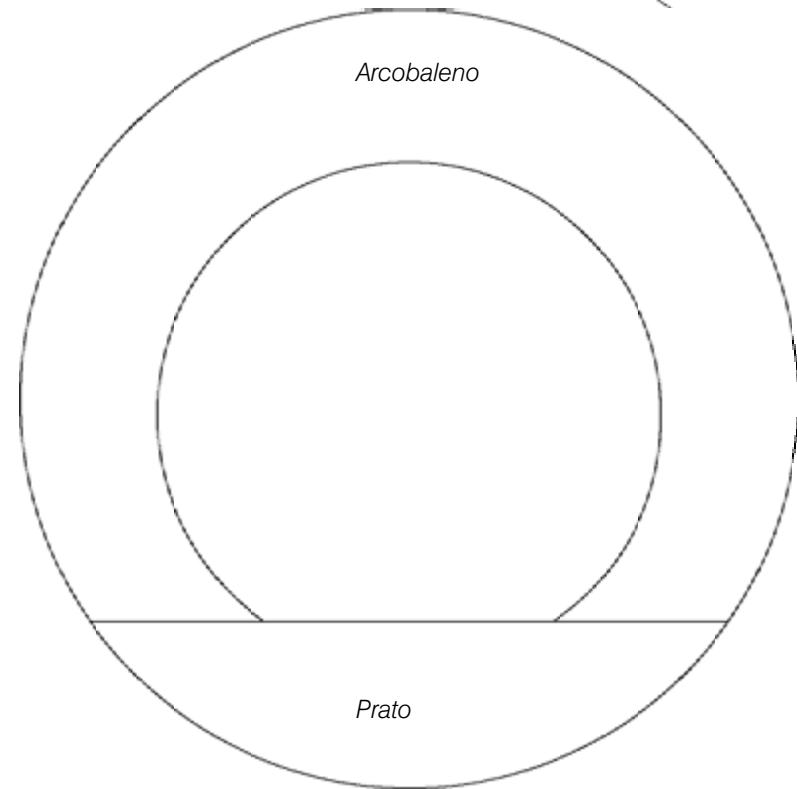
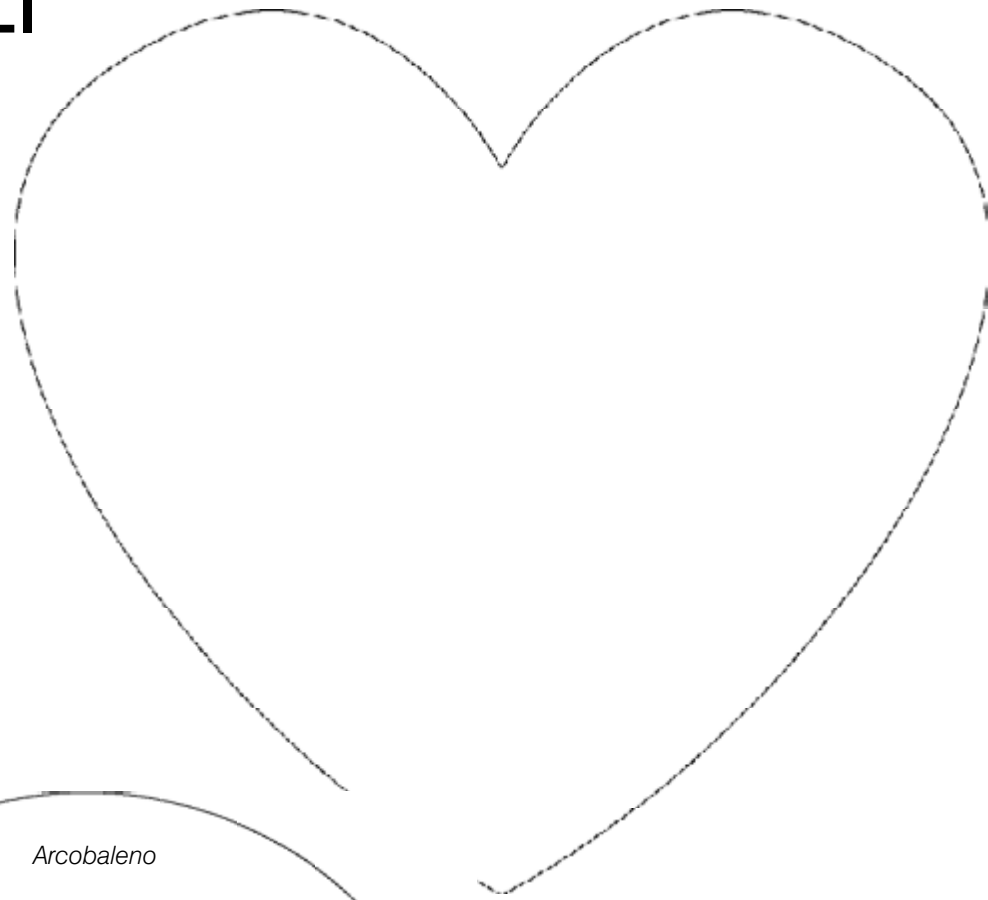
- Torta di pan di Spagna o di frutta rotonda, del diametro di 18 cm, ricoperta con pasta di zucchero bianca
- Vassoio sottotorta quadrato di 25,5 cm di lato, ricoperto di pasta di zucchero bianca
- 4 cupcake ricoperti con pasta di zucchero rosa
- Pirottini per cupcake rossi
- Piccola quantità di pasta di gomma rossa, rosa e bianca
- Piccola quantità di pasta messicana grigia
- Glassa reale
- Perline di zucchero
- Gemme di zucchero
- Polvere brillantante argentata
- Lucidante alimentare
- Diluente
- Margarina
- Nastro rosso alto 15 mm
- Nastro bianco alto 15 mm
- Sacchettino di maizena
- Rotella per pizza o rotellina
- Modello di carta a forma di cuore di 13 cm (p. 76)
- Tagliapasta rotondi del diametro di 23, 15 e 11 mm
- Tagliapasta a molla a forma di cuore di 13 e 9 mm
- Tagliapasta a molla a forma di fiorellino
- Tagliapasta a forma di cuore di 40 mm
- Tasca da pasticciere e bocchetta n. 1
- Taglianastro o coltello
- Coltello a lama liscia
- Pennello
- Coltello a paletta angolare
- Colla atossica



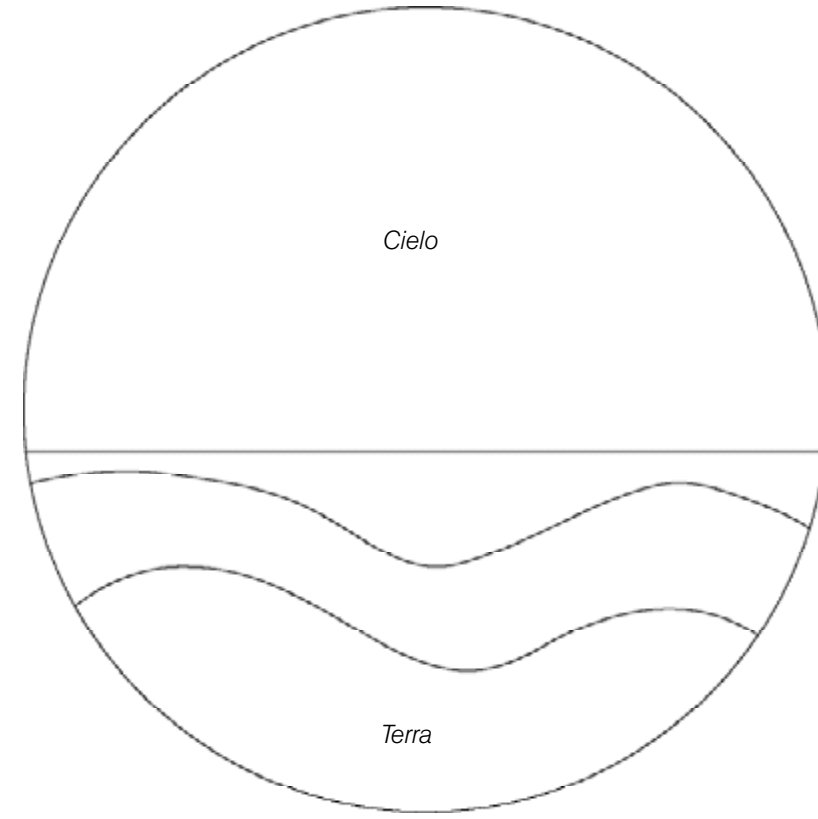


# MODELLI

Cuori e fiori,  
p. 28  
Dimensione naturale



Castello delle fiabe,  
p. 64  
Scala 1:2; copiate al 200%



Trenino  
p. 32  
Scala 1:2; copiate al 200%

Art Déco, strato  
superiore  
p. 68  
Dimensione naturale

