



Sommario

INTRODUZIONE	5
MATERIALI E ATTREZZATURA	6

Bottoncini e bandierine	8
Il picnic degli orsetti	16
La cassa per i giocattoli	24
Un giardino tutto tondo	32
La principessa sul pisello	40
Sulla cresta dell'onda	46
Palla a specchi "Anni '70"	52
TORTA MIMETICA	60
TUTTI AL CIRCO!	68
Cupcake gigante	76
Torta beauty case	82
La città dei supereroi	90

RICETTE E TECNICHE	96
MODELLI	124
RINGRAZIAMENTI	126
L'AUTRICE	127
INDICE ANALITICO	127

CUPCAKE PAGLIACCIO

Questi divertenti cupcake con la faccia da pagliaccio strapperanno di sicuro una risata ai vostri bambini! Le istruzioni che seguono sono per due progetti, ma potete creare espressioni diverse, variando gli accessori e utilizzando colori diversi per altri personaggi.



SERVONO ANCHE

- Cupcake (vedere *Preparare i cupcake*) in pirottini di alluminio colorati, ricoperti di pasta di zucchero di colore vivace (vedere *Ricoprire i cupcake con la pasta di zucchero*)
- Pasta di gomma nei seguenti colori: verde, bianca, gialla, rosa, azzurra, viola, rossa, nera
- Tagliapasta rotondi del diametro di 1,5 cm, 3 cm, 3,5 cm
- Rotellina (facoltativa)
- Tagliapasta a cuore di 1,5 cm
- Tagliapasta a fiore con 5 petali di 4 cm

PAGLIACCIO CON IL CAPPELLO VERDE

1 Per il cappello, ritagliate un cerchio dello spessore di 4 mm di pasta di gomma verde con il tagliapasta del diametro di 3,5 cm e trasformatelo in un ovale. Modellate un rotolino 5 x 0,5 cm per la tesa, tagliate un pezzetto del cappello e applicatela. Usate un bastoncino da cocktail per mantenere il cappello in posizione.

2 Per gli occhi, stendete un po' di pasta di gomma bianca e ritagliate due cerchietti con il tagliapasta del diametro di 1,5 cm. Allungateli in un ovale e con lo stesso tagliapasta tagliate via due semicerchi alla base. Modellate 8 goccioline di pasta di gomma nera e incollatele sugli occhi.

3 Per la bocca, usate il tagliapasta del diametro di 3,5 cm per ritagliare un cerchio di pasta di gomma bianca sottile e con lo stesso tagliapasta tagliate via la parte superiore. Con un coltello o la rotellina arrotondate i due lati. Modellate un rotolino di pasta rossa, affusolate le estremità e appiattitelo. Con il tagliapasta di 3,5 cm incidete il sorriso e ripassatelo con un pennarello alimentare.

4 Modellate una pallina rossa per il naso e due piccole palline rosa appiattite per le guance. Per i capelli, ritagliate un fiore da uno strato di pasta di gomma gialla di 3 mm con il tagliapasta, dividetelo a metà e incollatelo.

PAGLIACCIO CON IL CAPPELLO GIALLO

1 Per il cappello, ritagliate un triangolo di 3,5 x 3 cm di pasta di gomma gialla dello spessore di 3 mm e incollatelo.

2 Preparate le zone bianche per gli occhi e per la bocca e formate il naso come prima. Modellate due rotolini affusolati di pasta nera e incollateli sopra gli occhi. Ritagliate due mezzelune di pasta azzurra con il tagliapasta rotondo di 1,5 cm per le sopracciglia e incollatele.

3 Per le labbra, ritagliate un cuore con il tagliapasta da uno strato di 2 mm di pasta di gomma rossa, usate il tagliapasta rotondo per correggere la forma e incidete il sorriso. Modellate due palline rosse per i bordi della bocca e disegnate la curva con il pennarello alimentare nero. Per i capelli, modellate alcune palline di pasta rosa, verde e viola e incollatele in posizione.



La città dei supereroi

Ogni bambino ha un supereroe preferito e una festa a tema offre l'opportunità di vestirsi come il proprio idolo per una volta! Grazie a questa torta ispirata alla pop art e ai fumetti, con colori vivaci e l'anno da festeggiare incorniciato in una stella, il vostro bambino si sentirà davvero un eroe, pronto per salvare la città!



Che cosa serve

MATERIALI

- Due torte rotonde, una del diametro di 13 cm e alta 11,5 cm e una del diametro di 18 cm e alta 13 cm (vedere *Ricette delle torte*), ripiene di confetti di cioccolato (facoltativi, vedere *Interno delle torte*), a strati, farcite e ricoperte con crema di burro o ganache e raffreddate (vedere *Strati, farcitura e preparazione*)
- Pasta di gomma bianca: 200 g, nera: 200 g; rossa: 75 g; azzurra: 60 g
- Un vassoio sottorota rotondo del diametro di 23 cm, ricoperto di pasta di zucchero nera (vedere *Ricoprire i vassoi sottotorta*)
- Pasta di zucchero gialla: 450 g e bianca: 1,25 kg
- Fogli di zucchero: uno azzurro a pois blu, due gialli a pois arancioni (vedere *Fogli di zucchero*)
- Un quarto di dose di glassa reale (vedere *Glassa reale*)

ATTREZZATURA

- Tre colonne di sostegno da tagliare in dimensione (vedere *Assemblare le torte a strati*)
- Modelli: Stella interna ed esterna per fumetto, grattacieli (vedere *Modelli*)
- Tagliapasta a stella di 3 cm
- Nastro nero lungo 75 cm e alto 1,5 cm



1 Iniziate preparando la stella con il numero degli anni in modo che si asciughi perfettamente prima di applicarla sulla torta. Stendete metà della pasta di gomma bianca con uno spessore di circa 2-3 mm e ritagliatela intorno al modello della stella esterna (vedere *Modelli*). Adagiate il modello della stella interna (vedere *Modelli*) sul foglio di zucchero azzurro e disegnate il contorno con un pennarello alimentare. Ritagliate la forma con un coltello e il righello o con le forbici. Attaccate la stella di zucchero sulla pasta di gomma bianca con un po' di colla alimentare e lasciate asciugare.



CONSIGLIO

Conviene sempre preparare due stelle per il numero degli anni, nel caso una si rompesse!



2 Ricoprite la torta del diametro di 13 cm con la pasta di zucchero bianca (vedere *Ricoprire con la pasta di zucchero*). Tagliatela via dalla superficie con un coltello. Stendete 200 g di pasta di zucchero gialla in uno strato di 3-4 mm e ricoprite la superficie della torta (vedere *Ricoprire con pannelli di fondente*). Tagliate via l'eccesso di pasta sui bordi. Il metodo è adatto quando la pasta di zucchero è morbida; se è un po' dura, avvolgete prima il bordo della torta e poi aggiungete la copertura sulla superficie.

3 Ricoprite la torta del diametro di 18 cm nello stesso modo (Fase 2), poi montate la torta (vedere *Assemblare le torte a strati*). Assemblate entrambi gli strati sul vassoio sottotorta pronto.

4 Misurate con cura l'altezza dello strato superiore e riportate la misura su uno dei fogli di zucchero gialli. Ritagliate una striscia da avvolgere intorno alla torta superiore. In caso il foglio di zucchero avesse i bordi arrotondati, tagliateli prima. Spennellate un po' di colla alimentare sulla torta e attaccate il foglio di zucchero.



5 Usate il secondo foglio di zucchero per ricoprire il resto della torta: misuratelo e tagliatelo con cura, e fissatelo con la colla, come nella Fase 4. Non userete tutto il foglio, questa volta. Assicuratevi che il disegno combaci su un lato: sull'altro non è importante, sarà la parte posteriore della torta.

6 Usate la parte di foglio di zucchero avanzata per avvolgere la parte superiore dello strato alla base, cioè la torta del diametro di 18 cm. Userete il pezzo avanzato la seconda volta per chiudere il cerchio.

7 Stendete la pasta di gomma nera e con un coltello affilato ritagliate i profili dei grattacieli, di diverse forme e dimensioni. Nel capitolo *Modelli* troverete un paio di esempi per iniziare. Iniziate ritagliando dei rettangoli: gli edifici devono essere alti 10-13 cm e larghi 1,5-3 cm. Tagliate via gli angoli di alcuni per aggiungere dettaglio. Attaccate le forme sulla torta base con un po' di colla alimentare, lasciando uno spazio di 4-8 mm fra uno e l'altro.



8 Stendete la pasta di gomma rossa, azzurra e quella bianca rimasta in uno strato sottile e ritagliate alcuni grattacieli più piccoli da posizionare davanti a quelli neri. Ne servono circa 6 di ogni colore più qualcuno di scorta! Ritagliate due stelle con il tagliapasta apposito e altre a mano con la pasta avanzata. Mettete tutto ad asciugare su una superficie piana.

9 Con un pennarello alimentare e un righello disegnate il contorno delle stelle e del numero, del tetto e dei lati di ogni grattacielo e aggiungete semplici finestre o dettagli agli edifici. Potete anche incollare qualche pezzo di foglio di zucchero azzurro avanzato sui grattacieli azzurri con un po' di colla alimentare ed eventualmente disegnare il contorno con il pennarello. Differenziate i grattacieli per un effetto migliore.



10 Attaccate i grattacieli sulla torta con la glassa reale, alternando i colori.



11 Attaccate il numero degli anni sulla stella con un po' di glassa reale e incollatela sulla torta. Per essere certi che sia fissata bene, togliete un po' del foglio di zucchero giallo dalla torta e incollate la stella direttamente sulla pasta di zucchero. Attaccate infine le due stelle rosse direttamente sul foglio di zucchero giallo.

12 Terminate applicando il nastro nero intorno al vassoio sottotorta della base (vedere *Applicare il nastro intorno a torte e vassoio*).