



Sommario

CAPITOLO 1 – MATERIALI	11
1.1 Le paste di zucchero.....	11
Ingredienti.....	12
1.2 Marshmallow Fondant	14
Ingredienti.....	15
1.3 Le paste già pronte	16
1.4 Come conservare la pasta di zucchero	17
1.5 Materiali.....	18
Dove reperire i materiali.....	22
1.6 Colorare la pasta di zucchero.....	22
Pasta marrone.....	23
Pasta nera.....	24
1.7 Conservare i dolci finiti.....	26
CAPITOLO 2 – TECNICHE BASE	27
2.1 Lavorare la pasta.....	27
2.2 Le glasse	28
2.3 Incollare le parti fra di loro.....	32
2.4 Ricoprire una torta.....	32
2.5 Ma quali torte si possono ricoprire con lo zucchero?.....	35
CAPITOLO 3 – I FIORELLINI	39
3.1 Occorrente.....	39
Per i quadrotti alla cannella.....	39
Per la torta.....	40
3.2 Realizzare i fiorellini senza stampino	43
3.3 I quadrotti alla cannella	44
3.4 La torta	47
La scritta di cioccolato.....	47
Il vassoio.....	50

CAPITOLO 4 - LA TORTA KARATE	53
4.1 Occorrente.....	53
Per la torta.....	53
4.2 La torta	57
CAPITOLO 5 - IL PALLONE	59
5.1 Occorrente.....	59
Torta	59
CAPITOLO 6 - LE COCCINELLE	67
6.1 Occorrente.....	67
Per la torta.....	67
6.2 La torta delle coccinelle	69
CAPITOLO 7 - HELLO KITTY	71
7.1 Occorrente.....	71
CAPITOLO 8 - MIAO!	75
8.1 Occorrente.....	75
Per la torta.....	75
8.2 Il gatto che dorme.....	77
8.3 I gatti sul prato	77
CAPITOLO 9 - IL LEONE	83
9.1 Occorrente.....	83
Per la torta.....	83
9.2 La torta a 30	87
CAPITOLO 10 - L' APE	89
10.1 Occorrente.....	89
Per i muffin.....	89
10.2 Il fiore	93
10.3 Il muffin.....	94
CAPITOLO 11 - LE TORTE DEL CALCIO.....	95
11.1 Occorrente.....	95
Per la torta.....	95
Per i muffin.....	95
11.2 Muffin del calcio	99
CAPITOLO 12 - LE FATINE.....	105
12.1 Occorrente.....	105

Per la torta.....	105
12.2 La torta.....	107
CAPITOLO 13 –LE CALLE	111
13.1 Occorrente.....	111
Per la torta.....	111
13.2 La torta.....	114
CAPITOLO 14 – SAN VALENTINO	121
14.1 Occorrente.....	121
Per la torta.....	121
14.2 La torta.....	127
CAPITOLO 15 – CARNEVALE: MASCHERE E STELLE FILANTI	129
15.1 Occorrente.....	129
Per la torta.....	129
Per i muffin.....	130
15.2 La torta.....	130
15.3 I muffin.....	131
CAPITOLO 16 – FESTA DELLA DONNA	135
16.1 Occorrente.....	135
Per la torta.....	135
16.2 La torta.....	137
CAPITOLO 17 – IL PRESEPINO.....	141
17.1 Occorrente.....	141
Per le scatoline per i cestì.....	141
17.2 Le scatolette.....	146
CAPITOLO 18 – L’ANGIOLETTO	149
18.1 Occorrente.....	149
Per le scatoline.....	149
18.2 La scatolina.....	152
CAPITOLO 19 – BABBO NATALE.....	155
19.1 Occorrente.....	155
CAPITOLO 20 – LA BEFANA	161
20.1 Occorrente.....	161
Per la torta.....	161
20.2 La torta.....	167

CAPITOLO 21 - PASQUA E I PULCINI.....	173
21.1 Occorrente.....	173
Per la torta.....	173
21.2 La torta	175
CAPITOLO 22 - HALLOWEEN	183
22.1 Occorrente.....	183
22.2 Le zucche	184
22.3 I fantasmi	185
22.4 Decorì piatti.....	187
CAPITOLO 23 - LA PRIMAVERA: IL RAMO DI PESCO E LA RONDINE	193
23.1 Occorrente.....	194
Per la torta.....	194
23.2 Il fiore di pesco	194
23.3 Il fiocco	195
23.4 La rondine.....	197
23.5 La torta	198
CAPITOLO 24 - ESTATE: LA SIRENA	201
24.1 Occorrente.....	201
Per la torta.....	201
24.1 La sirena.....	202
24.3 La torta	204
CAPITOLO 25 - AUTUNNO: CASTAGNE, FUNGHI E GRAPPOLI D'UVA	209
25.1 Occorrente.....	209
Per la torta.....	209
25.2 La castagna	210
25.3 Il fungo	210
25.4 L'uva	211
25.5 La torta	212
CAPITOLO 26 - INVERNO: L'INUIT, L'IGLOO E LA FOCA.....	217
26.1 Occorrente.....	217
Per la torta.....	218
26.2 La foca	221
26.3 La torta	222