

PEGGY PORSCHEN

# TORTE DA FAVOLA

*dolci e biscotti decorati per ogni occasione*

FOTOGRAFIE DI GEORGIA GLYNN SMITH



Guido Tommasi Editore



# bebè in arrivo

Che regalo perfetto (e personalissimo) per la vostra migliore amica che vi ha annunciato l'arrivo di un bebè! Riponete i vostri simpatici biscotti a tema "neonato" in una bella scatola di latta o di cartone rivestita di carta velina e chiudetela con un bellissimo nastro di seta di un colore abbinato. Se sapete già il nome del bebè, perché non scriverlo su uno dei biscotti? Se invece non si sa ancora il sesso del nascituro, preparate un mix di biscotti glassati rosa, azzurri e gialli.



## PER 8 BISCOTTI

**8 biscotti alla vaniglia** (vedi pag. 10) a

forma di cubo, bavaglino,  
carrozzina, biberon, body,  
babbucce e sonaglino

300 g di ghiaccia reale (vedi pag. 24)

coloranti alimentari (rosa, azzurro,  
giallo)

## ATTREZZATURA

\* ciotole

\* spatola piccola

\* tasche da pasticciere di carta  
(vedi pag. 25)

Preparate i colori e le tasche da pasticciere. Vi serviranno 1 tasca di ghiaccia morbida per ciascun colore, 2 tasche di ghiaccia fluida bianca, 1 di ghiaccia fluida azzurra e 1 piccola di ghiaccia fluida gialla.

## PER IL CUBO:

1 Tracciate un contorno bianco con la ghiaccia morbida bianca.

2 Riempite il centro con la ghiaccia fluida bianca e lasciate asciugare.

3 Con la ghiaccia morbida azzurra, ripassate il contorno e tracciate i lati del cubo e i contorni delle lettere dell'alfabeto.

4 Riempite l'interno delle lettere con la ghiaccia fluida azzurra e lasciate asciugare.

## PER IL BAVAGLINO:

1 Tracciate il contorno del fiocco con la ghiaccia morbida azzurra.

2 Tracciate il contorno del bavaglino con la ghiaccia morbida bianca.

3 Riempite il fiocco con la ghiaccia fluida azzurra e lasciate asciugare.

4 Riempite il bavaglino con la ghiaccia fluida bianca e lasciate asciugare.

5 Tracciate le linee del fiocco con la ghiaccia morbida azzurra.

6 Ripassate il contorno del bavaglino con la ghiaccia morbida bianca e lasciate asciugare.

# cupcakes a pois con margherita

Le margherite, dall'aspetto così candido e innocente, sono una decorazione perfetta per un battesimo o il compleanno di una bambina, ma sono anche ghiottonerie adorabili per persone di qualsiasi età, uomini e donne, soprattutto per chi è appassionato di giardinaggio.



**PER 12 CUPCAKES:  
(PREPARATE LE MARGHERITE DI  
ZUCCHERO ALMENO 1 GIORNO  
PRIMA)**

200 g di pasta per fiori (flower paste)

bianca (ottima la Squires Kitchen)

un po' di grasso vegetale bianco

(vedi pag. 142)

zucchero a velo, per spolverare

colorante alimentare giallo

zucchero, per intingere

un po' di ghiaccia reale (vedi pag. 24)

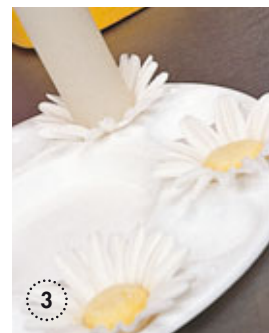
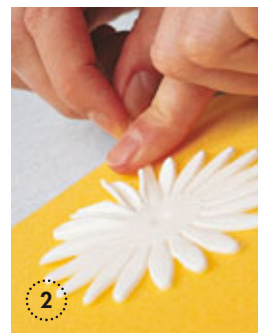
12 cupcakes alla vaniglia, glassate

con glassa fondente (vedi pag. 19-23)

di colori pastello

## ATTREZZATURA

- \* piccolo tagliere di plastica
- \* stampo a espulsione a forma di margherita
- \* spatola piccola
- \* tappetino antiscivolo
- \* cel stick (vedi pag. 142) o stuzzicadenti
- \* tavolozza
- \* mattarello piccolo
- \* pennellino
- \* tasca da pasticciere (vedi pag. 25)



1 Impastate la pasta per fiori con un po' di grasso vegetale, finché è liscia e malleabile.

2 Stendetene un pezzo grande come una nocciola su un tagliere di plastica finché è sottilissimo. Se si attaccasse, ungetela leggermente.

3 Premete bene lo stampo sulla pasta e ricavate la margherita (foto 1). Sollevatela con una spatola e stendetela sul tappetino antiscivolo.

4 Passate delicatamente il cel stick su ogni petalo, avanti e indietro, per dargli la forma (foto 2).

5 Spolverate la tavolozza con lo zucchero a velo e mettete il fiore in uno degli incavi. Spingete in giù

delicatamente il centro con la punta del mattarello (foto 3).

6 Mescolate un pezzettino di pasta per fiori (grande come una perlina) con una punta di colorante giallo e formate una pallina. Spennellatela con un po' d'acqua e intingetela nello zucchero, poi attaccatela al centro della margherita con un po' d'acqua. Preparate così 12 margherite. Lasciate asciugare una notte.

## DECORARE LE CUPCAKES:

7 Spremete un puntino di ghiaccia reale su ogni cupcake e attaccateci sopra una margherita.

8 Finite disegnando i puntini di ghiaccia bianca sulle cupcakes.





# torta nuziale rosa

Questa sontuosa creazione di glassa rosa pastello e boccioli bianchi di ortensie di zucchero, che piacerà alle ragazze, darà a qualsiasi matrimonio la giusta atmosfera da "favola che diventa realtà". Preparate la torta almeno 3 giorni prima. Per un effetto ancora più magico, potete spargere un po' di glitter commestibile bianco sui boccioli mentre sono ancora bagnati.



## PER 130 PORZIONI CIRCA

5 kg di pasta di zucchero rosa pastello  
due pan di spagna tondi di 15 cm di diametro, ciascuno preparato con ½ dose del pan di spagna classico, aromatizzati a piacere (vedi pag. 12)  
due pan di spagna tondi di 20 cm di diametro, ciascuno preparato con ⅔ di dose del pan di spagna classico, aromatizzati a piacere (vedi pag. 12)  
due pan di spagna tondi di 25 cm di diametro, ciascuno preparato con ¾ di dose del pan di spagna classico, aromatizzati a piacere (vedi pag. 12)  
due pan di spagna tondi di 30 cm di diametro, ciascuno preparato con 1 dose del pan di spagna classico, aromatizzati a piacere (vedi pag. 12)  
700 ml di sciroppo di zucchero (vedi pag. 15), aromatizzato a piacere  
2 kg di crema al burro (vedi pag. 14) o di un'altra farcitura a scelta  
5 kg di marzapane  
zucchero a velo per spolverare  
1 kg di ghiaccia reale (vedi pag. 24) per i fiori  
colorante alimentare rosa

## ATTREZZATURA

- \* sottotorta rotondo di 40 cm di diametro
- \* coltello seghettato grande
- \* pennello per dolci
- \* spatola grande
- \* 4 m circa di nastro di seta bianco, largo 15 mm
- \* 4 sottotorta rotondi sottili da 15 cm, 20 cm, 25 cm e 30 cm di diametro
- \* mattarello grande
- \* distanziatori da 5 mm
- \* 2 smoother
- \* tasche da pasticciere di carta (pag. 25)
- \* bocchette (Wilton 103, PME ecc.)
- \* spillo per fiori
- \* carta oleata
- \* giratorta
- \* 12 pioli di plastica

1 Rivestite un sottotorta tondo da 40 cm con 350 g di pasta di zucchero rosa (vedi pag. 18). Coprite il bordo con il nastro bianco.

2 Vi serviranno 4 piani di torta, ciascuno formato da 2 strati di pan di spagna farciti. Rifilate, bagnate

e farcite ogni piano come a pag. 16, poi appoggiatelo sul sottotorta sottile della misura corrispondente. Mettete in frigo.

3 Ricoprite ogni piano con il marzapane come a pag. 17. Lasciate solidificare una notte.

4 Realizzate boccioli di ortensia di dimensioni diverse con la ghiaccia reale densa. Seguite il procedimento dei fiori a 5 petali (vedi pag. 26), ma fate soltanto 4 petali. Mescolate un po' di ghiaccia con il colorante alimentare rosa e realizzate gli stami al centro. Lasciate asciugare per una notte.

5 Il giorno dopo, coprite ogni torta con la pasta di zucchero rosa come a pag. 17. Lasciatele solidificare per un'altra notte.

6 Quando sono solide, componete i piani e i sottotorta uno sopra all'altro, come descritto a pag. 19.

7 Sistemate un nastro intorno alla base di ogni piano. Attaccate i fiori sui lati di ogni piano con la ghiaccia reale densa.

**A**

alberi di Natale, 72-3  
 attrezzatura, 8-9

**B**

bebè in arrivo, 48-51  
 biscotti, 10, 30-57  
     allo zenzero, 11  
     bebè in arrivo, 48-51  
     cestini di fiori, 36-9  
     cuori Bollywood style, 34-5  
     défilé di biscotti, 54-5  
     farfalle, 52-3  
     festa di compleanno, 46-7  
     fiocchi di neve, 56-7  
     lettere dell'alfabeto, 32-3  
     mondo sottomarino, 40-3  
     semplici, 10  
     uova di Pasqua, 44-5

**C**

canapé al cioccolato, 102-3  
 cascata di margherite, 134-5  
 cestini di fiori, 36-9  
 crema al burro, 14  
 cuore di San Valentino, 114-17  
 cuori Bollywood style, 34-5  
 cuori romantici, 70-1  
 cupcakes, 21, 58-79  
     alberi di Natale, 72-3  
     cuori romantici, 70-1  
     cupcakes a pois con margherita, 62-3  
     cupcakes al cioccolato, 21  
     cupcakes alla crema al burro, 21  
     cupcakes caleidoscopiche, 64-5  
     cupcakes con rose dischiuse, 74-5  
     giardino di cupcakes, 60-1  
     pasticcini Bollywood style, 66-9  
     pasticcini con farfalla, 76-9

**F**

farcite, 14-15  
     crema al burro, 14  
     farcire le torte, 16  
     ganache al cioccolato, 15  
     sciroppo di zucchero, 15  
 farfalle, 52-3  
 festa di compleanno, 46-7  
 fette di torta fantasia, 108-11  
 fiocchi di neve, 56-7  
 fiori: cascata di margherite, 134-5  
     cestini di fiori, 36-9  
     cuore di San Valentino, 114-17  
     cupcakes a pois con margherita, 62-3  
     cupcakes con rose dischiuse, 74-5

fiori di ghiaccia reale, 26-7  
 giardino di cupcakes, 60-1  
 mini-torte nuziali con rose, 88-91  
 pasticcini Bollywood style, 66-9  
 rose di marzapane, 28-9  
 torre di rose romantica, 136-9  
 torta nuziale a tre colonne, 118-21  
 torta nuziale con rose inglesi, 130-3  
 torta nuziale in miniatura, 98-101  
 torta nuziale rosa, 126-9  
 tortine a strisce con rosa, 104-7  
 vasi di viole, 82-7

**G**

ganache al cioccolato, 15  
 ghiaccia reale, 24  
     consistenza della ghiaccia reale, 24  
     cupcakes con rose dischiuse, 74-5  
     fiori, 26-7  
     tecniche con la tasca, 25  
 giardino di cupcakes, 60-1  
 glassa fondente, 20-1  
     cupcakes, 21  
     pasticcini glassati, 22-3  
 glasse: ghiaccia reale, 24  
     glassa fondente, 20-1

**L**

lettere dell'alfabeto, 32-3

**M**

marzapane: ricoprire le torte, 17  
     rose di marzapane, 28-9  
 mini-torte nuziali con rose, 88-91  
 mondo sottomarino, 40-3

**P**

pan di spagna, 12-13  
 pasta di zucchero: ricoprire i sottotorta, 18  
     ricoprire le torte, 17  
 pasticcini Bollywood style, 66-9  
 pasticcini con farfalla, 76-9

**R**

rose di marzapane, 28-9  
     vedi anche fiori

**S**

sciroppo di zucchero, 15  
     glassa fondente, 20-1  
 scrigni del tesoro, 92-5

**T**

tasche da pasticciere, 25  
 tecniche con la tasca, 25  
 torre di rose romantica, 136-9  
 torta al cioccolato e menta, 13  
 torta al limone e limoncello, 13  
 torta all'arancia e Grand Marnier, 13

torta alla vaniglia e lamponi, 13  
 torta pacco regalo, 122-5  
 torte a piani, 19  
 torte grandi, 112-39  
     cascata di margherite, 134-5  
     cuore di San Valentino, 114-17  
     torre di rose romantica, 136-9  
     torta nuziale a tre colonne, 118-21  
     torta nuziale con rose inglesi, 130-3  
     torta nuziale rosa, 126-9  
     torta pacco regalo, 122-5  
 torte in miniatura, 80-111  
     canapé al cioccolato, 102-3  
     fette di torta fantasia, 108-11  
     mini-torte nuziali con rose, 88-91  
     scrigni del tesoro, 92-5  
     torta nuziale in miniatura, 98-101  
     tortine a strisce con rosa, 104-7  
     tortine optical, 96-7  
     vasi di viole, 82-7  
 torte nuziali: mini-torte nuziali  
     con rose, 88-91  
     torta nuziale a tre colonne, 118-21  
     torta nuziale con rose inglesi, 130-3  
     torta nuziale in miniatura, 98-101  
     torta nuziale rosa, 126-9  
 tortine a strisce con rosa, 104-7  
 tortine optical, 96-7  
**U**  
 uova di Pasqua, 44-5  
**V**  
 vasi di viole, 82-7





Il cake design è diventato di gran moda, e negli ultimi anni il concetto stesso di torta decorata è cambiato in modo rivoluzionario. Peggy Porschen è una vera "star" di questa tendenza: le sue creazioni sono state richieste da numerose celebrità, tra cui Elton John, e ha realizzato torte nuziali per moltissimi vip, come la stilista Stella McCartney.

Il suo marchio di fabbrica sono gli splendidi disegni dai colori strabilianti, che rendono torte e biscotti veri capolavori. Forse non avete mai nemmeno glassato una torta, ma l'estro e la creatività di Peggy vi faranno venir voglia di impugnare la tasca da pasticciere per decorare la vostra vita.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

ISBN 978 88 96621 820



9 788896 621820

€ 25,00 i.i.