



PEGGY PORSCHEN



# TORTE IN FIORE

RAFFINATE CREAZIONI FLOREALI  
IN PASTA DI ZUCCHERO

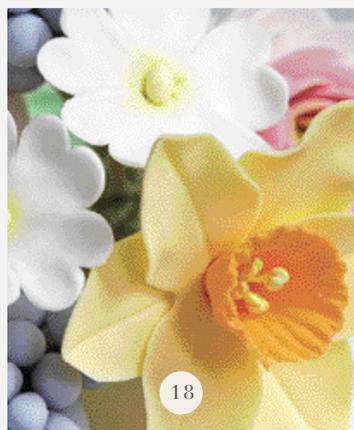
Guido Tommasi Editore



# SOMMARIO

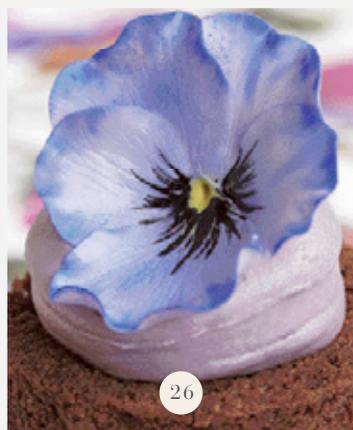
6 INTRODUZIONE

9 FIORI DI ZUCCHERO: LE BASI



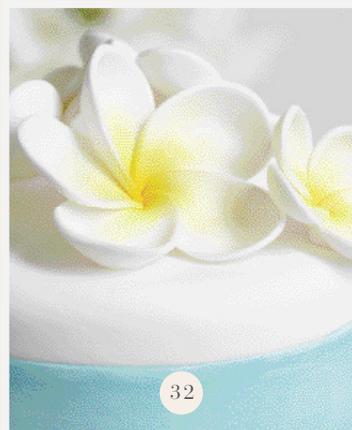
18

Fiori all'occhiello primaverili



26

Viole del pensiero



32

Frangipane



38

Bouquet di garofani



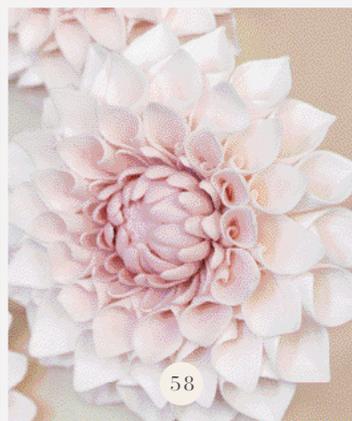
44

Rose & mugheri



52

Viburni



58

Caffelatte con dalie



64

Ghirlanda di margherite



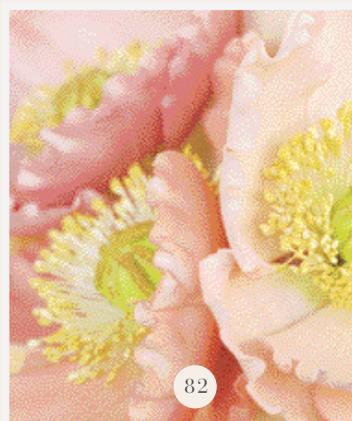
70

Ortensie cadenti



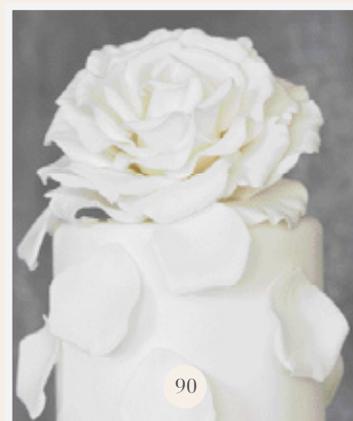
74

Rose & violette



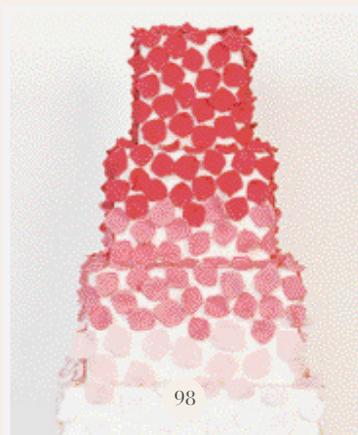
82

Papaveri d'Islanda



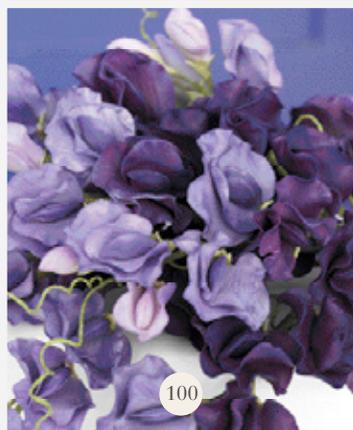
90

Rosa bianca & petali



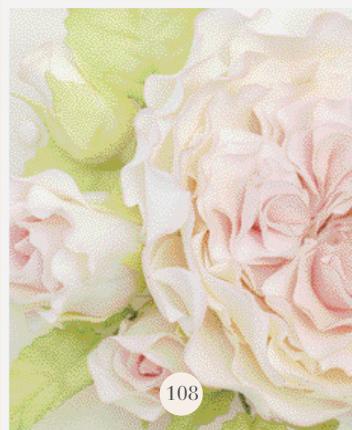
98

Petali sfumati



100

Mazzolino di fiori di pisello



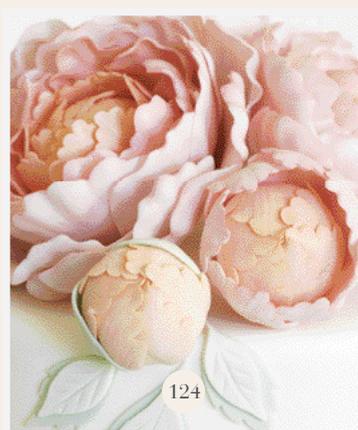
108

Rose da giardino inglese



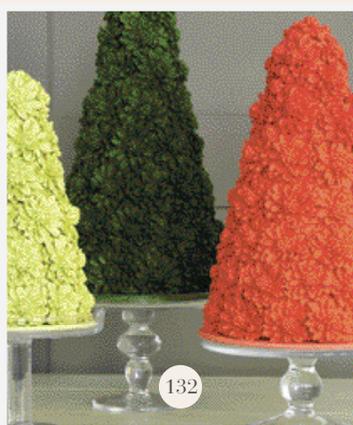
118

Cosmee rampicanti



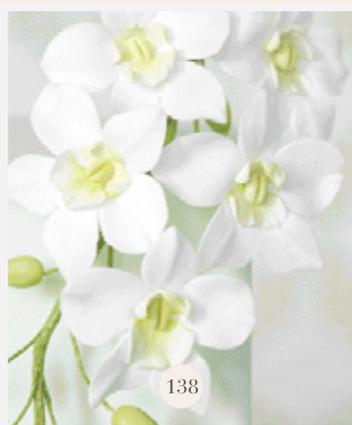
124

Peonie



132

Alberi di crisantemi



138

Orchidee bianche



152

Anemoni rosati



158

Fiori vintage



168

Fiori di ciliegio



176

Pizzo di camelia



182

Cascata floreale

# INTRODUZIONE

Quando ho scoperto il mio amore per la decorazione delle torte, mi hanno affascinato anche i fiori di zucchero fatti a mano: non c'è un'altra decorazione che completi una torta altrettanto meravigliosamente. Oltre a essere stupendi, i fiori di zucchero sono perfetti per decorare una torta in tema con un'occasione speciale. Mi chiedono spesso di ricreare il bouquet della sposa di zucchero per adornare la torta nuziale o di coordinare i fiori della torta ai centrotavola. I fiori parlano un linguaggio unico e, proprio come le torte, rendono felice la gente.

All'inizio della mia carriera, non potevo immaginare che sarei riuscita a realizzare fiori di zucchero così realistici, finché nel 2002 non mi sono iscritta a un corso di base di fiori di zucchero. Lì ho imparato come realizzare le rose con le foglie con il ferretto, garofani e foglie di agrifoglio con le bacche. Mi hanno fornito nozioni di base su materiali e tecniche perché potessi sviluppare le mie abilità e il mio repertorio di fiori. Avevo la sensazione che il modo migliore per imparare fosse osservare i fiori veri, perciò spesso li smontavo, petalo a petalo, e fotografavo i singoli elementi. Sul mercato ci sono tantissimi tagliapasta per fiori, ma quando non riuscivo a trovare la forma che mi serviva me la disegnavo da sola con il petalo fresco e mi facevo realizzare il tagliapasta su misura, oppure improvvisavo, per esempio, rifilando un petalo di rosa con un paio di forbicine per ottenere la forma desiderata.

È impossibile contare quanti fiori e petali ho fatto da allora. Ma una cosa che ho imparato è che sbagliando si impara (e anche adesso non direi mai che i miei fiori sono perfetti). Non si smette

mai di imparare, indipendentemente da quanta esperienza si abbia. La cosa più importante è amare i fiori e divertirsi a realizzarli. Potreste addirittura scoprire che fare i fiori di zucchero è una specie di terapia, perché bisogna essere concentrati e al tempo stesso rilassati, e il risultato finale dà un enorme senso di successo, per non parlare delle reazioni eccitate e stupite di chi ci sta intorno.

In questo libro troverete una raccolta di fiori di zucchero moderni e stilizzati, con e senza ferretto, per ogni livello di esperienza. Se siete alle prime armi, consiglio di iniziare con un fiore semplice come una rosa con lo stampo o fiori più piccoli, usati nei miei modelli Rose & mughetti o Ortensie cadenti. Se avete già un po' di esperienza e volete affinare le vostre abilità e ampliare il vostro repertorio, provate i Fiori all'occhiello primaverili, i Frangipane o una Ghirlanda di margherite. Ma se siete pronti a mettervi alla prova, consiglio di tentare il Caffelatte con dalie, le Rose da giardino inglese o il pezzo forte del libro, la Cascata floreale. Sono sicura che troverete un'ampia scelta e nuovi modelli da esplorare e spero sinceramente che questo libro vi servirà da fonte di ispirazione e guida per tanti anni a venire.

Se la realizzazione di fiori di zucchero è il vostro hobby, sarete felicissimi di vedere i progressi e le reazioni positive di familiari e amici. I fiori, che siano freschi o di zucchero, hanno un potere unico di diffondere gioia e felicità. Se preparate e decorate torte da un po', ma non vi siete mai sentiti abbastanza sicuri da provare a fare i fiori, spero che con l'aiuto e l'ispirazione di questo libro i fiori di zucchero diventino presto la vostra prima scelta quando si tratta di decorare le torte.

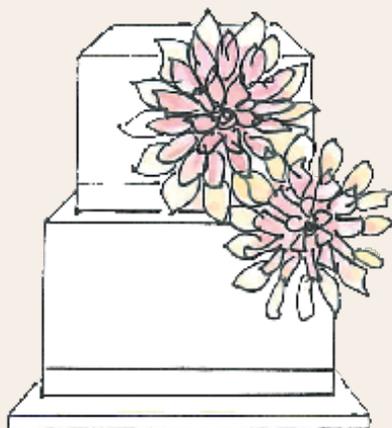




## CAFFELATTE CON DALIE

TRE DI QUESTI FIORI INTRICATI SONO  
DISPOSTI IN MODO SCENOGRAFICO  
SU UNA TORTA SQUADRATA A DUE  
PIANI COLOR CAPPUCCINO, PER  
UN EFFETTO ALLO STESSO TEMPO  
ROMANTICO E MODERNO.





## INGREDIENTI

Per fare 2 dalie grandi e 1 media:

Circa 600 g di pasta di gomma bianca

Un po' di grasso vegetale bianco

Colorante alimentare in pasta rosa antico (da Sugarflair) e avorio (da Wilton)

Colorante in polvere rosa antico (da Rainbow) e champagne (da Sugarflair)

Colla alimentare

Ghiaccia reale (vedi pag. 216-17)

## ATTREZZATURA

Kit di attrezzi di base (vedi pag. 11)

Stampo a espulsione per margherita medio (da PME)

Tagliapasta per petali di rosa (da Peggy Porschen)

Stampo per centro dei fiori (da Diamond Paste)

Venatore per petali di dalia (ne ho usato uno di Petal Crafts)

Dresden tool

Alzata per torta di polistirolo



## METODO



---

*per ricreare la torta* vi servirà una torta quadrata a 2 piani, delle seguenti dimensioni: piano superiore: 15 cm x 12,5 cm di altezza; piano inferiore: 20 cm x 12,5 cm di altezza. Vi servirà anche un sottotorta quadrato da 25 cm. Tutti i piani sono ricoperti di marzapane e pasta di zucchero color caffelatte (io ho usato il colorante alimentare marrone scuro di Sugarflair mescolato con la pasta di zucchero color avorio) e rifiniti lungo i bordi con un nastro di grosgrain rosa da 25 mm e un nastro di satin rosa chiaro da 10 mm. Il sottotorta è ricoperto di pasta di zucchero color caffelatte e rifinito con un nastro di satin bianco largo 15 mm.

---

Mescolate 200 g di pasta di gomma bianca con il colorante in pasta rosa antico e un po' di avorio per avere un rosa antico pallido. Mescolate i rimanenti 400 g con il colorante in pasta avorio e un po' di rosa antico per avere un bianco panna sfumato di rosa. Mettete le paste nei sacchetti di plastica e lasciatele riposare per almeno 15 minuti.

### FARE I CENTRI DEI FIORI

Formate 3 palline di 1 cm circa di diametro con un po' di pasta di gomma rosa antico e infilatene una nel secondo incavo più grande, dello stampo per centri di fiori.

Immergete la punta di uno stuzzicadenti nella colla alimentare e infilate nella pallina, poi modellate e lisciate la pasta contro lo stuzzicadenti (punto 1). Tirate fuori la pallina dallo stampo e ripetete con le altre 2 palline. Lasciatele asciugare per una notte.

### FARE I BOCCIOLI

Stendete il resto della pasta rosa antico a 1 mm di spessore. Ritagliate 1 sagoma di margherita per ogni centro di fiore e mettele su un tappetino antiscivolo (punto 2).

Passate l'estremità più larga di un Dresden tool lungo ogni petalo, dal bordo esterno alla base, così che si curvi leggermente in su (punto 3).

Spennellate la sagoma della margherita con un velo di colla. Infilate lo stuzzicadenti con il centro del fiore al centro della sagoma della margherita (punto 4). Ripiegate i petali, uno sì e uno no, sul centro (punto 5), poi ripiegate il resto dei petali allo stesso modo. Lasciate al suo posto lo stuzzicadenti.

Ripetete i punti 2-5 per aggiungere altri 2 strati di petali a ogni centro di fiore (punto 6) e lasciate asciugare ogni strato per almeno 2 ore.

### FARE I PETALI

Aggiungete 100 g di pasta di gomma rosa avorio alla pasta rosa antico rimasta e stendetela a 1 mm di spessore. Ritagliate diversi petali con il tagliapasta per petali di rosa e di dalia e metteteli su un tappetino antiscivolo.

Assottigliate i bordi dei petali con un Celpin e allungate leggermente le punte (punto 7).

Premete il venatore per petali di dalia su ogni petalo per inciderlo (punto 8). Arrotondate il fondo di ogni petalo in un conetto, pizzicate la punta del petalo e curvatela leggermente all'indietro (punto 9).

Ripetete i punti 7-9 per fare 12-14 petali per il primo strato di ogni dalia.

Appiattite leggermente la base di ogni petalo con il dito, poi spennellate con la colla.

Attaccate i petali intorno al bocciolo a intervalli regolari, con le punte verso l'esterno e la parte aperta alla stessa altezza della cima del bocciolo (punto 10). Lasciateli solidificare per un paio d'ore prima di aggiungere un altro strato di petali.

Ripetete per fare un altro strato, aumentando di 2 il numero di petali. Disponeteli nei buchi della fila precedente (punto 11).

Ripetete per fare lo strato finale di petali delle altre 2 dalie, sempre aumentando di 2 petali. Lasciate asciugare completamente, l'ideale sarebbe per tutta la notte.

### SPOLVERARE I FIORI

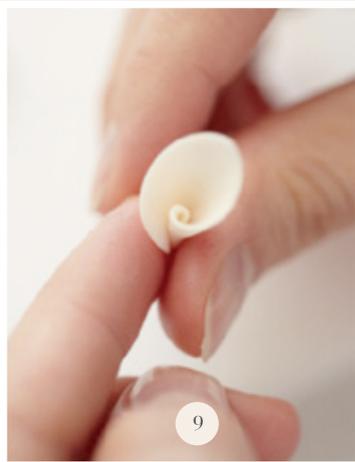
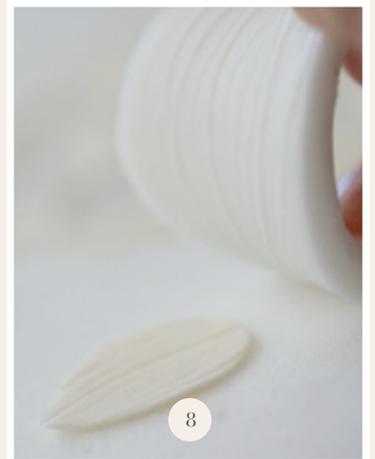
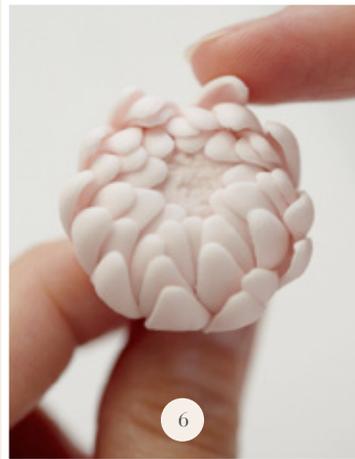
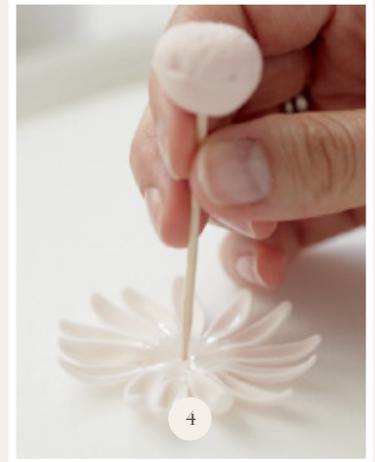
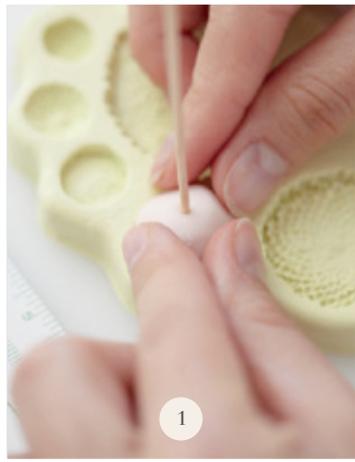
Spolverate i petali interni con una miscela di colorante in polvere champagne e rosa antico, e il bocciolo con un colore più rosato (punto 12). Il colore del fiore dovrebbe schiarirsi gradualmente dall'interno all'esterno.

### PASSARE AL VAPORE I FIORI

Passate al vapore ogni dalia per 3 minuti circa per fissare il colore e renderle lucide come seta.

### PER DECORARE LA TORTA

Spremete una goccia di ghiaccia reale sul retro di ogni fiore, poi infilate nella torta lo stuzzicadenti sul retro di ogni fiore.





## FIORI DI CILIEGIO

QUESTO MODELLO METTE IN RISALTO  
IL FIORE PRIMAVERILE PIÙ APPREZZATO,  
CON FIORI DI CILIEGIO DI ZUCCHERO  
SUFFICIENTI A DECORARE OGNI FETTA  
QUANDO SI SERVE LA TORTA.





## INGREDIENTI

Per fare un ramo con 5 fiori di ciliegio grandi, 5 medi e 5 piccoli, 5 boccioli e 5 foglie:

Circa 150 g di pasta di gomma bianca

Grasso vegetale bianco

Colorante alimentare in pasta rosso claret e verde uva (da Sugarflair)

Colorante in polvere prugna (da Sugarflair) e verde limone (da Rainbow)

Colla alimentare

Stami rotondi piccoli bianchi (ve ne servirà meno di un mazzetto)

7 ferretti da fiorista n. 28, tagliati ognuno in quattro parti uguali

Ferretto da fiorista bianco n. 20

Nastro da fiorista marrone

## ATTREZZATURA

Kit di attrezzi di base (vedi pag. 11)

Set di 3 tagliapasta per fiori di ciliegio (da Peggy Porschen)

Venatore per fiori di ciliegio (da Sunflower Sugar Art)

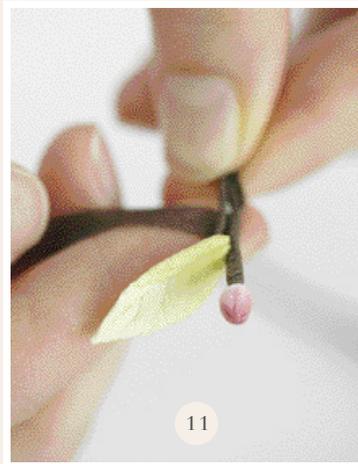
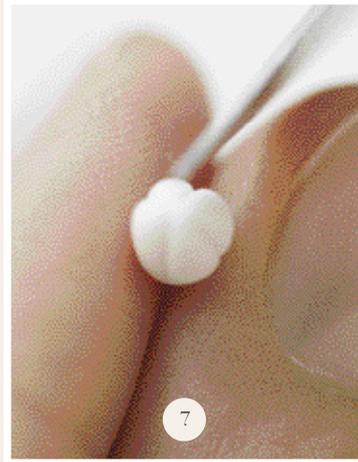
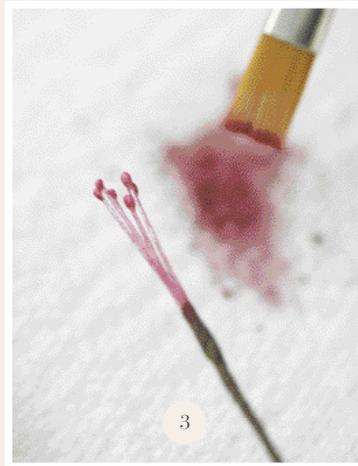
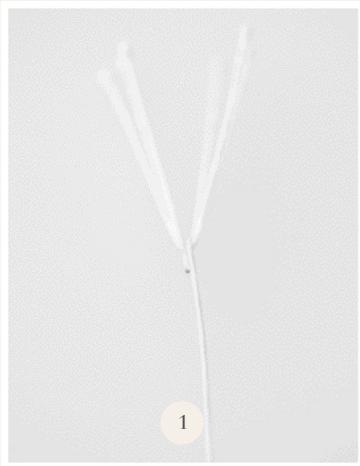
Tagliapasta per foglie multiuso, 15 mm x 35 mm (da Peggy Porschen)

Venatore per foglie in miniatura (da Diamond Paste)

Pinzette

Pick di plastica per fiori





## METODO



---

*per ricreare la torta* vi servirà una torta rotonda a 2 piani, di 10 cm di diametro e 10 cm di altezza (piano superiore) e 15 cm di diametro e 10 cm di altezza (piano inferiore), ricoperti di marzapane e pasta di zucchero avorio. Il piano inferiore poggia su un sottotorta di 23 cm ricoperto di pasta di zucchero avorio e rifinito intorno ai bordi con un nastro di satin avorio perlato largo 15 mm.

Per fare la torta della foto a pag. 171, vi serviranno 3 strati di torta di 15 cm di diametro, fatti con la ricetta della torta di cioccolato fondente (vedi pag. 201). Gli strati sono uniti e ricoperti con la crema al burro alla vaniglia (vedi pag. 203) colorata di rosa.

---

Ogni ramo di fiori di ciliegio è formato da fiori grandi, medi e piccoli, oltre che da boccioli piccoli e foglie. Si possono combinare e formare i rami per adattarli alla torta; tuttavia, consiglieri sempre di usare un numero dispari di fiori: magari 3 o 5 per tipo e dimensione. È anche utile avere alcuni fiori singoli e grappolini in più per riempire eventuali buchi o da cospargere sulla torta. Usate il seguente metodo come punto di partenza e adeguate il numero di rami di fiori di ciliegio in base alle vostre necessità. Per la mia torta a 2 piani ho usato 6 rami.

Mescolate 100 g di pasta di gomma bianca con un po' di colorante in pasta rosso claret per avere un rosa chiarissimo, e mescolate i rimanenti 50 g di pasta di gomma con il colorante verde uva per avere un verde chiaro. Avvolgete le paste nei sacchetti di plastica e lasciate riposare per 15 minuti.

### FARE I CENTRI

Piegate l'estremità di un ferretto n. 28 in un uncino piccolo aperto, con le pinzette.

Prendete 3 stami, uniteli al centro e infilateli sotto all'uncino, poi piegateli in su (punto 1).

Chiudete l'uncino per tenere fermi gli stami.

Ripetete per fare altri 14 mazzi di stami con ferretto.

Avvolgete il nastro da fiorista marrone su ogni uncino e sul fondo degli stami (punto 2).

Spennellate gli stami con abbondante colorante in polvere prugna finché sono rosa ciliegia (punto 3).

### FARE I FIORI DI CILIEGIO

Stendete una striscia di pasta rosa a 1 mm di spessore su un foro per un Mexican hat di dimensioni adatte.

Girate la pasta e centrate il tagliapasta per fiori di ciliegio sul Mexican hat. Ritagliate il fiore (punto 4).

Mettete il fiore, con il Mexican hat in giù, nella metà inferiore di un venatore per fiori di ciliegio. Il fiore deve essere centrato con i petali allineati alla sagoma del venatore (punto 5).

Metteteci sopra la parte superiore del venatore per fiori di ciliegio e premete delicatamente lungo i bordi, esercitando una pressione minima al centro per non appiattire il Mexican hat. Se la pasta si appiccica al venatore, ungetelo con un velo di grasso vegetale.

Togliete il fiore dal venatore e lasciatelo solidificare per qualche minuto.

Prendete gli stami con il ferretto e spennellate la parte superiore del nastro marrone, subito sotto agli stami, con la colla.

Infilate il ferretto fino a metà del bocciolo (punto 6) finché il nastro scompare e si vedono solo gli stami.

Pizzicate la pasta del Mexican hat lungo il ferretto per creare un lungo collo sul retro del fiore. La pasta deve essere ben rifinita dove incontra il nastro.

Mettete il fiore su un tappetino antiscivolo perforato e lasciatelo asciugare per una notte. Ripetete per gli altri fiori di ciliegio.

### FARE I BOCCIOLI

Con il resto della pasta di gomma rosa, formate 5 palline di 2 mm di diametro.

Immergete l'estremità di un ferretto n. 28 nella colla e infilatelo fino a metà di una delle palline.

Formate un bocciolo ovale con la pallina.

Con un coltello da cucina, incidete il bocciolo in 4 parti uguali (punto 7).

Ripetete il procedimento per fare altri 4 boccioli e lasciateli asciugare per una notte.

### FARE LE FOGLIE

Stendete la pasta di gomma verde su un tappeto rigido per venature a 1 mm di spessore.

Girate la pasta e centrate il tagliapasta per foglie multiuso per il lungo sulla venatura. Ritagliate la sagoma.

Immergete l'estremità di un ferretto n. 28 nella colla e infilatelo fino a metà della venatura dalla parte più spessa.

Incidete la foglia con le venature usando la forma del venatore per foglie in miniatura più adatta (punto 8). Io ho tagliato a metà il mio venatore per foglie in miniatura perché così riesco a lavorarci meglio.

Mettete la foglia su un tappetino antiscivolo perforato, su una curva, e lasciatela asciugare per una notte (punto 9).

Ripetete per fare 5 foglie in tutto.

#### SPOLVERARE I FIORI

Spennellate i centri dei fiori di ciliegio e le punte dei boccioli con il colorante in polvere prugna e le foglie e la base dei boccioli con il verde limone (punto 10).

#### ATTACCARE I FIORI

Prendete un po' di boccioli e foglie e ricoprite i ferretti dalla cima a metà con il nastro da fiorista marrone.

Attaccate i singoli grappoli di 2 o 3 fiori grandi e medi con una foglia, o 2 fiori con un bocciolo.

Attaccate 1 bocciolo in cima a un ferretto n. 20 con una lunga striscia sottile di nastro marrone.

Attaccate una foglia senza nastro 5 mm sotto al bocciolo (punto 11), seguita da un bocciolo senza nastro, e attaccateli al ferretto principale.

Avvolgete il nastro per qualche centimetro lungo il ferretto, tirate in giù i ferretti scoperti della foglia e del bocciolo finché sono appoggiati al gambo e i ferretti scoperti scompaiono dentro al nastro.

Continuate a ricoprire la parte inferiore del gambo, aggiungendo un grappolo di fiori, foglie e boccioli a pochi centimetri di distanza (punto 12). I fiori dovrebbero aumentare gradualmente di dimensioni e pienezza mentre ci si sposta verso il fondo del gambo. Ogni tanto, aggiungete un bocciolo o una foglia senza nastro tra i grappoli, vicino al gambo.

Una volta aggiunti tutti i fiori, continuate a ricoprire il ferretto il più possibile. Rifilate l'estremità quando sapete quanto gambo serve per stenderlo sul bordo della torta.

#### PASSARE AL VAPORE I FIORI

Passate al vapore ogni ramo di fiori di ciliegio per 3 secondi per fissare il colore e renderli lucidi come seta.

#### PER DECORARE LA TORTA

Rifilate l'estremità del gambo di fiori di ciliegio alla lunghezza necessaria e infilatelo in un pick di plastica per fiori prima di infilarlo nella torta. Piegare il gambo per creare un'ampia curva e torcete in fuori i fiori piccoli, le foglie e i boccioli con le pinzette.



# FORNITORI

La maggior parte degli utensili e degli ingredienti usati per creare i dolci e i fiori di zucchero di questo libro è reperibile nei negozi di cake design. Oggi molti si trovano anche nei supermercati e nei negozi di casalinghi più forniti.

Sul mio sito web - [www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com) - c'è una sezione dedicata alla vendita di strumenti e ingredienti per il cake design, oltre a tagliabiscotti e altri prodotti per la preparazione di dolci. Troverete anche una selezione di marmellate e pregiate selezioni di tè.

Durante l'anno, tengo una serie di corsi alla Peggy Porschen Academy. Se volete perfezionare la vostra tecnica con la tasca da pasticciere per creare splendidi biscotti decorati o rispolverare le vostre conoscenze per realizzare straordinarie cupcakes decorate con fiori primaverili, c'è un corso che fa per voi.

## **Peggy Porschen Academy**

30 Elizabeth Street  
Belgravia  
London SW1W 9RB  
[www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)

Ogni mattina il mio team di esperti pasticciieri sforna tutta una serie di torte a strati, cupcakes, biscotti e altre delizie per gli avventori del Peggy Porschen Parlour, da gustare sul posto con una buona tazza di tè o con un caffè da portar via. Se vi sono piaciute le ricette del libro e passate da Londra, spero verrete a trovarci.

## **Peggy Porschen Parlour**

116 Ebury Street  
Belgravia  
London SW1W 9QQ  
[www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)

© Edizione italiana:  
Guido Tommasi Editore - Datanova S.r.l., 2014  
Tutti i diritti riservati  
[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

Traduzione: Prisca Destro  
Revisione: Laura Tosi

Prima edizione 2014  
con il titolo "Cakes in Bloom"  
Quadrille Publishing Limited  
Alhambra House  
27-31 Charing Cross Road,  
London WC2H 0LS

Testi, ricette, cake design e illustrazioni  
© Peggy Porschen 2014  
Fotografie © Georgia Glynn Smith 2014  
Grafica e layout © Quadrille Publishing Limited 2014

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 88 67530 496

Stampato in Cina

# INDICE

- A**  
anemoni 152-7  
arancia  
  crema al burro all'arancia 203  
  torta al cioccolato e arancia 203  
  torta all'arancia 203  
arricciare 220  
attrezzatura 11-13, 199, 209, 214
- B**  
boccioli  
  dalia 62  
  fiori di ciliegio 173  
  fiori di pisello 104  
  fresia 189  
  lillà 187  
  orchidea di Singapore 143  
  peonia 129-130  
  phalaenopsis 148  
  rosa 49, 79, 114, 117, 163-4  
bouquet di garofani 38-43
- C**  
calici 106, 117, 164, 189  
camelia, pizzo di 176-81  
cascata floreale 182-95  
cattleya bianca, orchidea 148-51  
ciliegio, fiori di 168-75  
cioccolato  
  ganache 203  
  ricoprire torte grandi  
  al cioccolato 210  
  torta al cioccolato e arancia 203  
  torta al cioccolato fondente 201, 203  
colla alimentare 220  
colorante in polvere 219  
conservazione, pasta di gomma 14  
cosmee rampicanti 118-23  
crema al burro inglese 203, 218  
crisantemi, alberi di 132-7  
cupcakes, rose e violette 74-81  
curvare i bordi 219
- D**  
dalie, caffelatte con 58-63
- F**  
farcire le torte a strati 204-7  
farciture 203  
ferretto da fiorista 220
- fiori all'occhiello primaverili 18-25  
fiori bianchi 80  
foglie  
  fiori di ciliegio 173-4  
  fiori primaverili 24  
  foglia applicata 130  
  margherite 69  
  mughetto 50  
  papavero 88  
  peonie corallo 194  
  rosa 50, 117, 164  
frangipane 32-7  
fresie 189  
frutta secca, torte alla  
  ricoprire le torte grandi 211  
  torta alla frutta secca 202
- G**  
ganache 203, 218  
garofani, bouquet di 38-43  
gelsomini del Madagascar 167  
ghiaccia reale 216-17  
gomma, pasta di 14, 219  
grasso vegetale bianco 221
- I**  
impilare le torte a più piani 214
- L**  
lillà 187  
limone  
  crema al burro al limone 203  
  torta al limone 203
- M**  
margherite, ghirlanda di 64-9  
marzapane  
  ricoprire le torte con 209-12  
Mexican hat 221  
mughetti e rose 44-51  
muscare 24
- N**  
narcisi 22-3  
nastro da fiorista 220
- O**  
orchidee  
  bianche 138-51  
  cattleya bianca 148-51  
  di Singapore 140-4  
  phalaenopsis 144-8  
organizzarsi 198  
ortensie  
  cadenti 70-3  
  fiori vintage 167
- P**  
pan di spagna  
  pan di spagna 200-3  
  ricoprire 210  
  torta al cioccolato fondente 201, 203  
papaveri d'Islanda 82-9  
pasta  
  di gomma 14, 219  
  ricoprire le torte con la pasta  
  di zucchero 209-12  
pasta di zucchero  
  quantità 218  
  ricoprire le torte 209-12  
peonie 124-31  
  corallo 193  
petali  
  anemone 157  
  dalia 62  
  papavero 86  
  peonia corallo 193  
  rosa 49, 90-7, 114  
  sfumati 98-9  
  tulipano 191  
phalaenopsis 144-8  
picks per fiori 220  
pioli, infilare i 214  
pisello, mazzolino di fiori di 100-7  
pizzo di camelia 176-81  
primule 24
- R**  
ranuncoli 23-4  
ricoprire  
  ghiaccia reale 216-17  
  sottotorta 213  
  torte 209-12  
rose  
  boccioli 49, 79, 114, 117, 163-4  
  fiori vintage 162-4  
  grande 49  
  petali 49, 90-7, 114  
  rosa bianca e petali 90-7  
  rose da giardino inglese 108-17  
  rose e mughetti 44-51  
  rose e violette, cupcakes 74-81
- S**  
sciropo di zucchero 204  
sottotorta, ricoprire un 213  
spolverare i fiori 219  
stami 191, 193, 221
- T**  
tasca da pasticciere 217  
torte  
  farciture e abbinamenti 203  
  infilare i pioli e impilare le torte  
  a più piani 214  
  pan di spagna 200, 203  
  preparare le torte a strati 204-7  
  quantità per il composto 218  
  ricoprire 210-11  
  ricoprire con marzapane  
  e pasta di zucchero 209-12  
  torta al cioccolato e arancia 203  
  torta al cioccolato fondente 201, 203  
  torta all'arancia 203  
  torta alla frutta secca 202  
  torta al limone 203  
tortiera, rivestire una 199  
tulipani pappagallo 191
- V**  
vaniglia, crema al burro alla 203  
vapore, passare al 221  
venatura centrale 221  
venature, fare le 221  
viburni 52-7  
viole del pensiero 26-31  
violette e rose 74-81



*Torte in fiore* celebra il talento e il tocco fatato di Peggy Porschen, che riesce a trasformare semplici dolci in teneri sogni di zucchero. Per la prima volta, Peggy svela il suo repertorio di raffinate creazioni floreali e tutti i segreti per realizzarle, in un libro per chi ha spirito di osservazione e cura dei particolari, per chi ama le poesie haiku e venera la bellezza della natura che si rinnova, stagione dopo stagione.



Guido Tommasi Editore

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

35,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 496



9 788867 530496