



## L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA

# Che dolci!

**AUTENTICI GIOIELLI DI HAUTE  
PÂTISSERIE, CUPCAKES E  
DOLCI A STRATI SI PREPARANO  
ANCHE IN CASA. BASTA  
AVERE GLI ATTREZZI GIUSTI**

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di  
Amelia Bertotilli, foto di Marco Azzoni

Matrimoni, battesimi, compleanni. Ma anche anniversari, déjeuner sur l'herbe o party per l'inaugurazione della nuova casa: qualunque sia l'occasione di festa, un dolce speciale è d'obbligo. Prima di prenotarlo in pasticceria però, perché non cimentarsi con una torta da cerimonia fai-da-te, arricchita con glasse in technicolor e teneri messaggi di cioccolata da vergare con il sac à poche? Il consiglio è di cimentarsi prima con i biscotti e i cupcakes individuali, più piccoli e più facili da realizzare con gli appositi stampi tondi, quadrangolari o addirittura a forma di sposi: si ricoprono con la glassa bianca e si

> segue a pag. 100



> segue da pag. 99

servono sopra un'alzata di porcellana, insieme a una pioggia di corolle sagomate con l'apposita bocchetta. Dopo aver fatto un po' di pratica, il passo successivo sarà preparare una vera torta da cerimonia. Anche qui è meglio procedere per gradi: si comincia magari con una torta rivestita con pasta di zucchero dal cuore di pan di Spagna imbevuto nell'alchermes o nello sciroppo d'acero e crema chantilly, per poi cimentarsi con la sagoma classica del dolce a più piani.

Sarà d'ispirazione per i principianti (ma non solo) il goloso volume di Peggy Porschen (La boutique delle torte, Guido Tommasi Editore, 192 pagg., 28 €), la cake designer preferita di Madonna, Elton John e Kate Moss, che insegna come usare gli stampi di varie forme (anche a cuore) e diametri e il matterello antiaderente per la glassa e le decorazioni a merletti e festoni.

Una volta completata la "base" (la più elegante sarà avorio o in tinte pastello, in stile shabby chic), via libera ai trionfi di rose, margherite e quadrifogli colorati con tinte il più possibile naturali, da scegliere tra le miscele di spezie o succhi di ciliegia e mirtillo. E se proprio serve una sfumatura intensa per un pupazzetto o una coccinella, meglio evitare il rosso e il nero, che fra i pigmenti alimentari sono quelli con le più alte percentuali di additivi chimici.



1 Anello in acciaio regolabile da disporre direttamente sulla placca del forno (Guardini, da cm 16 a cm 28x6h, 14 €). 2 Stampo rettangolare regolabile per realizzare dolci di misure diverse, dotato di separatore per preparare impasti diversi contemporaneamente (Delicia di Tescoma, da cm 28x20 a cm 50x34x5h, 23,90 €). 3 Matterello in plastica antiaderente per stendere la glassa o la pasta di zucchero (Decora da

Dolcemente, 17 €). 4 I dolcetti sono in bella mostra sull'alzatina bianca in ceramica (Birkmann, 42 €). 5 Coppia di stampi in acciaio con scanalatura interna per preparare torte con al centro la forma del cuore (Wilton, 21,90 €). 6 Per fare le torte con il piano inclinato servono gli stampi in acciaio con rivestimento antiaderente (Ibili da Carrè, diametro cm 21 e cm 25, a partire da 21,80 €). Indirizzi a pagina 6