



## sommario

---

introduzione	4	foglie	126
Crema al burro: le basi		progetti	
ricetta delle crema al burro di base	5	Torta moderna	128
attrezzatura	7	Torta Opulenta	132
Bocchette	8	Torta cascata floreale	134
colorare	10	Torta Rustica	136
ricoprire	12	Torta Vintage	138
riempire una Tasca da pasticciere	14	altri nostri titoli	140
consigli per l'uso della tasca	17	ringraziamenti	141
Tecniche di base per petali	19	le autrici	141
fiori		indice analitico	142
bianco	26		
Rosa	36		
MAGENTA	46		
rosso	56		
Arancione	66		
giallo	76		
Verde	86		
BLU	96		
viola	106		
Viola chiaro	116		

# Introduzione

Questo libro è un po' il nostro viaggio tra le torte. Il nostro primo incontro in assoluto con la crema al burro: fu un girasole fatto con un sacchetto richiudibile Ziploc come tasca da pasticciere improvvisata. Il risultato non fu grandioso. Ma poi avvolgemmo lo scotch trasparente intorno alla punta del sacchetto e tagliammo una V come bocchetta istantanea, e poco dopo fu fondata la Queen of Hearts Couture Cakes! Da quel primo "meraviglioso" cupcake con girasole, fummo subito prese dall'ossessione delle decorazioni con la tasca da pasticciere. Imparammo a realizzare altri due fiori... poi cinque, poi otto... e adesso, 100!

L'amore per i colori ci fa apprezzare i fiori come fonte di ispirazione per ideare le nostre decorazioni. Qualche anno fa iniziammo a stendere la nostra "Lista dei fiori da fare" come stimolo a imparare a realizzare più fiori possibile, ma non avremmo mai pensato che sarebbe arrivato il giorno in cui avremmo raggiunto il traguardo dei 100 fiori e concretizzato l'ambizione di raccoglierci in un libro. I fiori che trovate qui sono tutti ispirati a fiori veri. Benché ci siano bocchette specifiche da usare per tanti effetti diversi, non sempre siamo riuscite a ottenere fiori corretti dal punto di vista anatomico. Il che tuttavia non ha ripercussioni sulla bellezza di tutti i capolavori commestibili di questo libro.

Tre anni fa avevamo paura a lavorare su qualcosa di più grande di un cupcake perché pensavamo che una torta sarebbe stata troppo complicata, ma facendo pratica siamo diventate più sicure e abbastanza coraggiose da decorare una torta piccola, e adesso affrontiamo volentieri torte a più piani. Così anche in



questo libro abbiamo pensato di iniziare in piccolo dalla decorazione dei cupcake, e per la fine speriamo che anche voi vi ritroviate a decorare torte alte come torri. Abbiamo inserito cinque progetti per torte, per mostrarvi come applicare le vostre nuove abilità con la tasca da pasticciere su scala più grande. Inoltre abbiamo spiegato come si realizzano i grappoli di fiori perché si tratta di una tecnica a parte: realizzare un singolo fiore è facile, ma raggrupparli può essere complicato.

Ci sono miriadi di bocchette disponibili e metodi per realizzare effetti diversi, ma in questo libro abbiamo provato a semplificare le cose in modo che anche i principianti dovranno solo esercitarsi e padroneggiare le nostre tecniche di base per petali, e poi saranno in grado di creare 100 fiori o anche di più. Una volta padroneggiate le tecniche, andate avanti esplorando altre bocchette per avere più varietà, o provate a usarne di più grandi. Dovreste anche sperimentare con diverse marche di coloranti alimentari in pasta e gel. Capire come mescolare i coloranti è molto utile per ottenere i colori giusti.

Speriamo che questo libro vi ispiri a realizzare non solo uno o due fiori, o anche 100, ma a esercitarvi, esercitarvi e ancora esercitatevi: un po' di pratica è tutto quello che vi serve!

*Valeri  
Christina*

# Crema al burro: le basi

## ricetta della crema al burro di base

Con questa ricetta, l'unica cosa da ricordare è di non lavorare mai troppo la crema al burro, che altrimenti diventerà granulosa e i bordi dei petali avranno grandi probabilità di "rompersi" mentre li realizzate.

Lo sbattitore a immersione in genere è meno potente delle impastatrici, perciò se lo usate ricordate di mescolare il composto a mano, prima, per amalgamare gli ingredienti. Così dovrete evitare anche di sbattere troppo.

Il bello della nostra ricetta è che se mettete un po' più o un po' meno di un certo ingrediente va bene lo stesso. Perciò se la vostra crema al burro è troppo dura, aggiungete acqua o latte. Se è troppo liquida, aggiungete lo zucchero a velo. Adattatela come necessario; con moderazione, ovvio. La crema al burro si può usare subito per coprire e decorare le torte, ma per avere i risultati migliori consigliamo di tenerla in frigo per un'ora circa.



### IL GRASSO VEGETALE, OSSIA LA MARGARINA

Si tratta di un grasso solido bianco ricavato da oli vegetali, in genere insapore o dal sapore blando. Svolge un ruolo molto importante nella nostra ricetta perché contribuisce a rendere stabile la crema al burro. Inoltre consente alla superficie della torta decorata di formare una "crosta" così da non essere troppo appiccicosa. E poiché la rende stabile, non è necessario aggiungere troppo zucchero a velo per ottenere una consistenza densa e la vostra copertura sarà dolce il giusto.

La consistenza del grasso vegetale (margarina) dipende anche dalla marca. Se va da medio-morbida a leggermente dura, usatene 110 g nella ricetta qui sotto. Se è morbida e spalmabile, dovrete raddoppiare la dose a 220 g.

## Vi serviranno...

- 230g di burro a temperatura ambiente
- 115g di grasso vegetale mediamente morbido a temperatura ambiente o 230g di grasso vegetale morbido spalmabile
- 2-3 cucchiaini di essenza di vaniglia o aroma a scelta
- 1 cucchiaio di acqua o latte (omettete se vi trovate in un paese caldo o quando fa caldo)
- 600g di zucchero a velo setacciato se usate grasso vegetale mediamente morbido o 750g di zucchero a velo setacciato se usate grasso vegetale morbido spalmabile
- Sbattitore (a immersione o impastatrice)
- Ciotole
- Spatola
- Setaccio
- Cucchiari dosatori



# Bocchette

Le bocchette possono realizzare tutti gli effetti necessari a creare fiori incredibilmente realistici. Ne esistono di dimensioni e marche diverse, e ogni marca reca incisi i numeri o le lettere corrispondenti al risultato. Abbiamo indicato le bocchette necessarie nelle istruzioni di ogni fiore che trovate alle pagine seguenti, ma qui c'è una guida generica per mostrarvi cosa può fare ogni tipo di bocchetta.





1. Tagliate un piccolo pezzo quadrato di carta oleata di 7-7,5 cm di lato e attaccatelo a uno spillo per fiori con una goccia di crema al burro.



2. Spremete il vostro fiore sullo spillo per fiori (vedi Usare lo spillo per fiori) poi usate le forbici per sollevarlo da sotto la carta oleata.



3. Fate scivolare delicatamente la rosa su un vassoietto, tenete giù un angolo della carta oleata con il dito, poi tirate via le forbici. Surgelate per 10-20 minuti, o tenete sotto controllo per vedere quando il fiore è abbastanza duro da poter essere toccato.



**CONSIGLIO**

Non lasciate i vostri fiori di crema in freezer troppo a lungo – non una notte per essere chiari – poiché a causa della condensazione suderanno e in alcuni casi perderanno il colore. Metteteli in freezer solo per 10-20 minuti o finché la crema al burro è solidificata.



## Tecniche di base per petali

Buone notizie! Tutti i fiori di questo libro si possono creare con solo dieci tecniche di base con la tasca da pasticciere. Imparatele seguendo le istruzioni passo a passo qui sotto e tornate a rivederle ogni volta che vi serve.

### petalo semplice



1. Posizionate la bocchetta inclinata di 20-30 gradi con il lato largo appoggiato alla superficie e quello stretto verso l'esterno. Il lato stretto della bocchetta dovrebbe essere posizionato sulle 12.



2. Date una bella spremuta alla tasca da pasticciere senza muovere o girare le mani né la tasca. Il lato largo della bocchetta dovrebbe restare nella stessa posizione.



3. Smettete di schiacciare quando la crema al burro crea la forma di un petalo semplice.



4. Tirate giù o verso di voi la tasca da pasticciere, delicatamente, in modo che il petalo abbia un bordo liscio.

### petalo a ventaglio



1. Posizionate la bocchetta inclinata di 20-30 gradi con il lato largo appoggiato alla superficie e quello stretto verso l'esterno. Il lato stretto della bocchetta dovrebbe essere posizionato sulle 10 (le 2 per i mancini).



2. Spremete la tasca da pasticciere esercitando una pressione costante e uniforme mentre girate lentamente la bocchetta a destra (o a sinistra, per i mancini), per creare l'inizio di un piccolo arco.



3. Creerete un ventaglio mentre il lato stretto della bocchetta arriva verso le 2, a questo punto smettete di schiacciare.



4. Tirate giù o verso di voi la tasca da pasticciere, delicatamente, in modo che il petalo abbia un bordo liscio.

# Mughetto

Grappoli di campanelle piccole e bianche pendono graziosi da un lato di un gambo verde brillante. Splendidamente fragrante, il mughetto ravviverà qualsiasi posto con la sua bellezza e il suo profumo.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali: bianco (Sugarflair Super Bianco); per i gambi e le foglie: verde chiaro e scuro (Sugarflair Verde uva)
- Bocchetta Wilton 81 e Bocchetta per foglia Wilton 352
- Tasche da pasticciere



1. Spremete foglie di dimensioni diverse con la crema al burro verde e la bocchetta per foglia, usando la tecnica per foglie (vedi Tecniche di base per petali).



2. Usando una tasca da pasticciere con la punta tagliata via e un verde leggermente più chiaro, tracciate lunghi gambi con gambi secondari corti e curvi che spuntano da quello principale.



3. Per i fiori bianchi, tenete la bocchetta Wilton 81 con il lato curvo a contatto con un gambo corto. Spremete esercitando una pressione leggera e costante e tirate in su con delicatezza fino a creare una piccola mezza campana.



4. Ripetete lo stesso procedimento e spremete i fiori su ognuno dei lati corti.



### CONSIGLIO

Questo fiore è un ottimo riempitivo. Realizzate il mughetto direttamente sulla torta se avete intenzione di decorarla anche con altri fiori. Usate bocchette per crisantemo di dimensioni diverse per variare le forme e dimensioni dei fiori.

# Magnolia

I fiori di magnolia sono grandi e profumati, e hanno da 6 a 12 petali. Le composizioni con fiori di magnolia sono molto sontuose ed eleganti, il che le rende favorite nelle occasioni speciali.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali: bianco (Sugarflair Super Bianco); per il centro: verde (Sugarflair Verde uva); per gli stami: marrone (Sugarflair Marrone) più un tocco di Verde uva)
- Bocchetta per petalo Wilton 104
- Tasche da pasticciere



1. Tracciate un cerchio come guida per le dimensioni. Posizionate la bocchetta inclinata di 20-30 gradi e spremete con fermezza la tasca da pasticciere per creare un petalo curvo lungo (vedi Tecniche di base per petali).



2. Ripetete realizzando cinque o sei petali come primo strato.



3. Per lo strato seguente, spremete quattro-sei petali con un'inclinazione maggiore, il più vicino possibile al primo strato di petali.



4. Tagliate via un foro piccolo dalla punta di una tasca da pasticciere e spremete delle punte corte al centro con la crema al burro verde.



5. Spremete gli stami allo stesso modo, ma con la crema al burro marrone, intorno al centro verde.

# Fiore di ciliegio

Irresistibilmente bello, il fiore di ciliegio è diventato un simbolo della primavera. Nella maggior parte dei casi si tratta di delicati fiori singoli con cinque petali, ma ce ne sono alcuni con "gale" di 20 o più petali.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali rosa (Sugarflair Rosa baby (Pastello)); per i rametti marrone (Sugarflair Marrone scuro); per il centro rosascuro (Sugarflair Rosso); per i puntini giallo (Sugarflair Melone più Foglia autunnale)
- Bocchetta per petalo Wilton 103
- Tasche da pasticciere



1. Con la crema al burro marrone, spremete i rametti usando una tasca da pasticciere con un foro medio in punta.



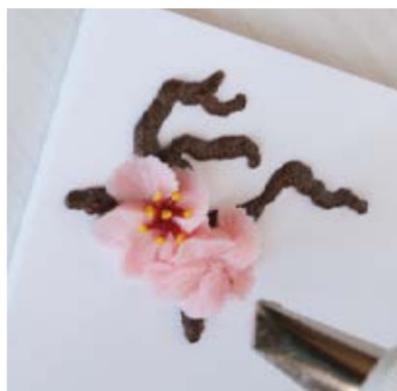
2. Con la bocchetta, spremete cinque petali semplici (vedi Tecniche di base per petali) che partano da un punto comune al centro.



3. Con la crema al burro rosa scuro e la tasca da pasticciere con un foro piccolo in punta, spremete un paio di puntine al centro del fiore.



4. Spremete dei puntini gialli in cima a ogni puntina, usando sempre la tasca da pasticciere con un foro piccolo in punta.



5. Ripetete lo stesso procedimento e realizzate altri fiori. Per dare volume, spremete una goccia di crema al burro sotto a ogni fiore.

# Fior di loto

Simbolo di purezza, questi graziosi fiori acquatici emergono dall'acqua su lunghi gambi per fiorire con raffinata bellezza. Sono spesso confusi con le ninfee, ma se si osserva meglio ci si accorge che le due piante sono abbastanza diverse.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali rosa (Sugarflair Rosa baby (Pastello) più Melone); per il centro giallo (Sugarflair Melone più Foglia autunnale)
- Bocchetta per foglia Wilton 366
- Tasche da pasticciere



1. Spremete un cerchio guida per determinare la grandezza del fiore, poi iniziate a spremere i petali.



2. Tenete la bocchetta inclinata di 20 gradi con una delle punte che tocca il cerchio. Spremete un petalo con la tecnica per foglia (vedi Tecniche di base per petali). Ripetete per realizzare un anello di petali uno vicino all'altro.



3. Spremete un'altra fila di petali che tocchino il primo anello, siano leggermente più piccoli e abbiano un'inclinazione maggiore.



4. A seconda di quanto lo volete grande, potete realizzare un altro strato di fiori, più piccoli e con un'inclinazione maggiore.



5. Con la crema al burro gialla e la tasca da pasticciere con un foro piccolo in punta, spremete alcune punte corte al centro.



### CONSIGLIO

Per creare un'adelliziosa miscela di colori per i petali, usate la tecnica marmorizzata (vedi Riempi una tasca da pasticciere Effetto marmorizzato).

# Dalia

La dalia, considerata una delle piante da giardino più belle, ha fiori formati da tanti petali delicati disposti in ipnotici cerchi concentrici, ed è perfetta in quasi tutti gli ambienti.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali magenta (Sugarflair Claret)
- Bocchetta Wilton <sup>81</sup>
- Tasche da pasticciere



1. Spremete un mucchietto di crema al burro (o usate una tortina semisferica) con una tasca da pasticciere cui avete tagliato via la punta.



2. Tenendo la bocchetta in orizzontale, con la punta verso il basso, spremete in modo uniforme e tirate via con delicatezza per ottenere un petalo steso corto (vedi Tecniche di base per petali), lungo 1 cm circa. Ripetete per realizzare uno strato di petali.



3. Ripetete lo stesso procedimento e spremete altri strati di petali, della stessa lunghezza ma aumentando l'inclinazione a ogni strato.



4. Quando la crema al burro si è indurita, rifinite i bordi dei petali con uno stuzzicadenti.

# Ranuncolo

Con strati di petali sottilissimi che sembrano di tessuto, questi fiori dai colori vivaci sono fiori recisi che durano a lungo. I grandi fiori di ranuncolo sono una vista eccezionale quando sono piantati in ampi cespugli.

## Per creare questo fiore...

- Colori: per i petali verde chiarissimo (Sugarflair Verdeuvachiaro) e rosa scuro (Sugarflair Claret); per il centro verde (Sugarflair Verdeabete)
- Bocchette per petalo Wilton <sup>104 e 126</sup>
- Spillo per fiori
- Tasche da pasticciere



1. Spremete un mucchietto di crema al burro sullo spillo per fiori per la base. Poi spremete un mucchietto al centro usando la crema al burro verde e una tasca da pasticciere con un foro medio in punta.



2. Tenete la bocchetta per petalo 104 contro il mucchietto, leggermente inclinata verso il centro, e spremete un petalo curvo in piedi di lunghezza media (vedi Tecniche di base per petali) con la crema al burro verde chiarissimo.



3. Ripetete lo stesso procedimento facendo partire ogni petalo poco dopo la metà del precedente.



4. Con la crema al burro rosa scuro e la bocchetta 104, ripetete lo stesso procedimento e spremete petali più lunghi, uniformi, all'esterno di quelli verde chiaro.



5. Passate alla bocchetta per petalo Wilton 126 e ripetete lo stesso procedimento con il rosa scuro per spremere petali intorno al fiore fino a raggiungere le dimensioni desiderate.



**CONSIGLIO**  
Mantenete un'altezza dei petali bassa e regolare o il vostro fiore sembrerà più una rosa che un ranuncolo.

# Torta cascata floreale

La strabiliante varietà di fiori che cadono a cascata sui lati di questa torta farà sicuramente colpo. Rossi, viola, rosa e lilla si mescolano con un effetto vertiginoso. Le linee pulite dello sfondo liscissimo sono perfette per tutta questa flora!

## Creare una superficie liscia



1. Dopo aver ricoperto la torta con un velo di crema al burro (crumb coating) mettetela in frigorifero per 10-15 minuti o finché la crema è rappresa. Poi applicate un altro strato di crema su tutta la superficie, stendendola in modo uniforme e togliendo quella in eccesso.



2. Passate la spatola perisciare intorno alla torta per togliere la crema in eccesso e ottenere uno strato di spessore uniforme su tutta la torta.



3. Lasciate indurire, poi lasciate con un pezzo di tessuto non tessuto come segue: mettete il tessuto sulla superficie della torta e passateci le dita e il palmo finché è quasi liscio. Per renderlo del tutto liscio, usate la spatola per rifinire i lati passandola su e giù e finendo con i colpi verso l'alto in modo che tutta la crema in eccesso si trovi sul bordo della torta.



4. Rimuovete tutta la crema al burro in eccesso raccogliendola con la spatola in acciaio, un coltellino o la spatola per rifinire i lati. Poi ripetete la rifinitura finché la superficie della torta è perfetta.



**CONSIGLIO**  
Quando ricoprite la torta, verificatene di eliminare tutta la crema in eccesso per avere i bordi ben dritti.

## Aggiungere i fiori e il fogliame



1. Preparate qualche quihuicha, bouvardia, ranuncolo, rosa e cavolo riccio ornamentale (vedi Fiori) su uno spillo per fiori e metteteli in freezer (vedi Surgelare). Quindi, realizzate tutti i fiori di lavanda, le fresie, i gambi e i boccioli.



2. Spremete delle macchie per segnare la posizione dei fiori e determinare la loro inclinazione. Aggiungete i fiori surgelati. Per posizionare un fiore surgelato senza che si scioglia, usate due stuzzicadenti infilati ai lati del fiore per spostarlo.



3. Aggiungete i fiori in questo ordine: fresie, foglie di garofano, garofani, foglie di violetta, papaveri, violette, poi spremete un po' di foglie sparse per completare la decorazione.

## Per creare questa torta...

- Torta del piano inferiore: torta rotonda di 20 cm di diametro, alta 15 cm
- Torta del ripiano centrale: torta rotonda di 15 cm di diametro, alta 20 cm
- Torta del ripiano superiore: torta rotonda di 10 cm di diametro, alta 10 cm
- 1,6-2 kg di crema al burro per farcire e ricoprire la torta
- 1,5-1,7 kg di crema al burro crema (Sugarflair Cream)
- 500-800 g di crema al burro viola chiaro (Sugarflair Viola)
- 500-800 g di crema al burro viola scuro (Sugarflair Viola)
- 500-800 g di crema al burro rosa (Sugarflair Claret)
- 500-800 g di crema al burro rosa chiaro (Sugarflair Rosa baby pastello)
- 500-800 g di crema al burro verde scuro (Sugarflair Verde abete)
- 500-800 g di crema al burro verde chiaro (Sugarflair Verde uva)
- 100-150 g di crema al burro nera (Sugarflair Nero)
- Pioli quattro lunghi 15 cm per il piano inferiore, quattro lunghi 10 cm per il piano centrale, quattro lunghi 7,5 cm e uno centrale lungo 41 cm
- Vassoio per torta quadrato di 25 cm dilatato
- Sottotorta: rotondi: due di 15 cm e uno di 10 cm di diametro
- Spatola per rifinire i lati
- Tessuto non tessuto
- Tasche da pasticciere
- Forbici
- Bocchetta per petalo Wilton 103
- Bocchetta per petalo Wilton 104
- Bocchetta per foglia Wilton 352
- Bocchetta per foglia Wilton 126
- Bocchetta PME 57R
- Bocchetta PME 32R
- Bocchetta PME 42