CORSO OMAGGIO
12/11

# DECORAZIONI DI PASTICCERIA PER LE FESTE: IDEE E TECNICHE PER STUPIRE

# INDICE

## COSA VEDREMO OGGI

- ✓ Pasta sigaretta al cioccolato: cottura al microonde in stampi di silicone
- ✓ Consigli ed errori da evitare con la pasta sigaretta
- ✓ Timbri su glassa per decori velocissimi e d'effetto
- ✓ Come usarli e non sbagliare per il risultato perfetto
- ✓ Decori in cioccolato in stampi di silicone: trucchi per risultati eccezionali anche con stampi sottilissimi
- ✓ Come fare per non romperne nemmeno una?

**Regalo a fine webinar!**

## QUALCOSA DA RICORDARE:

**Quando vediamo torte in cui le decorazioni prendono più tempo della realizzazione della torta sterssa dovremmo chiederci se per noi ha più valore la qualità o l’estetica.**

SILVIA

# CONSIGLI SUL GLASSAGGIO

- Torta da congelatore
- Glassa a specchio a piacere, la tecnica funziona con tutte
- Emulsiona con un mixer adeguato per togliere le bolle (te lo spiego bene nel video)
- Lascia colare bene la glassa dopo averla spatolata
- Pulisci il bordo della torta

# STENCIL SU GLASSA

è una tecnica semplicissima, potete realizzarla con diversi supporti:

- Timbri realizzati con stampante digitale
- Timbri di gomma

La meccanica è semplice, si spolvera il timbro in colorante in polvere metallizzato e si poggia sulla glassa stabilizzata.

⚠ A cosa fare attenzione:

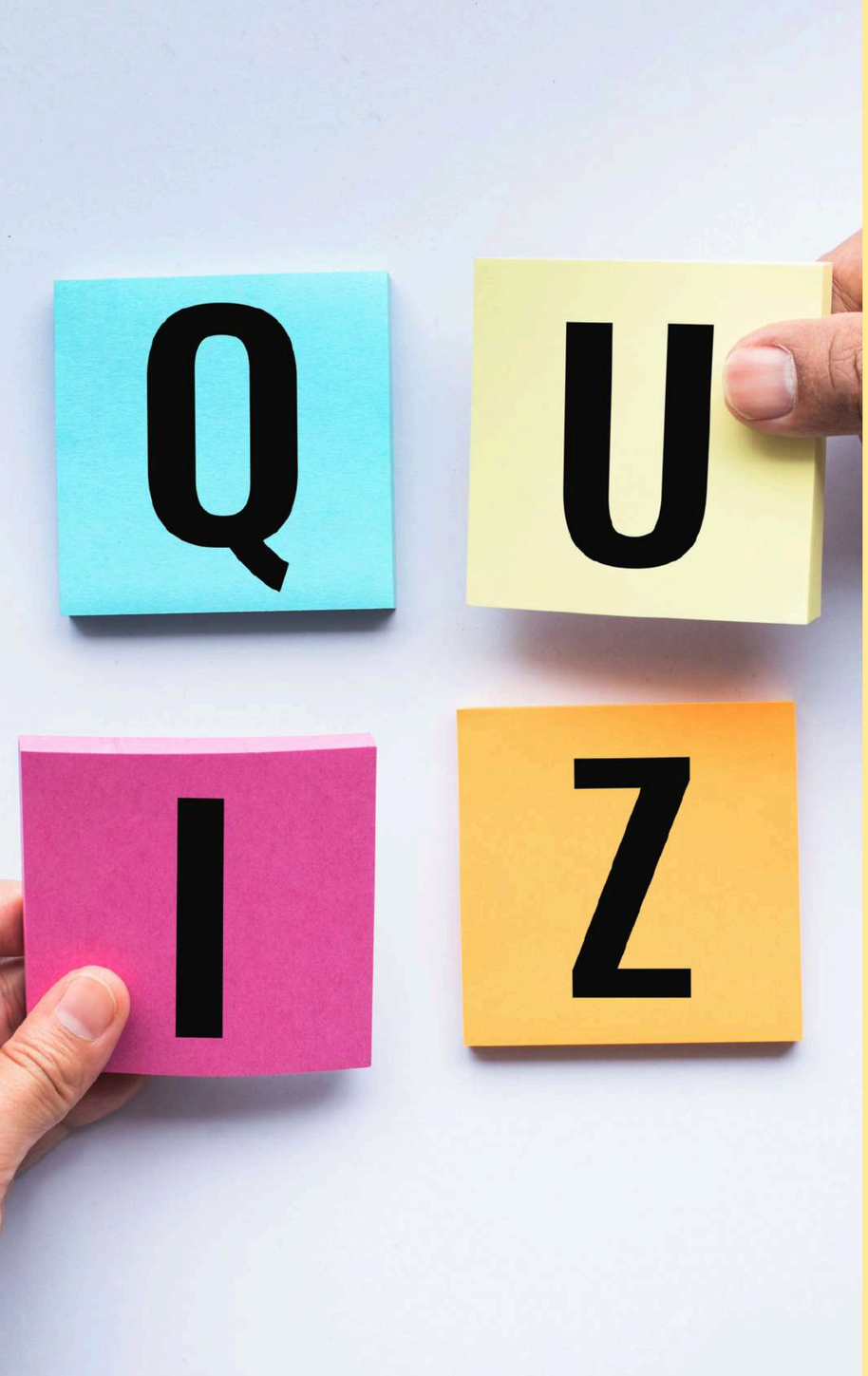
- “Bagnare prima il timbro” affichè il colore si attacchi, come ti spiego nel video
- Aspettare che la glassa sia stabile: lasciarla stabilizzare in frigo/congelatore per qualche minuto.
- Scuotere bene il timbro per togliere l’eccesso di polvere
- Usare coloranti metallizzati in polvere

# PASTA SIGARETTA AL MICROONDE

- Quella al cioccolato ha bisogno di meno risposo della pasta classica perchè il freddo indurisce troppo la massa.
- Spatola bene per evitare buchi
- Raschia bene l’eccesso per evitare residui anti estetici
- Puoi scegliere la classica cottura in forno oppure quella veloce a microonde (te la spiego nel video)
- Attenzione che non tutti i microonde sono uguali, fai qualche test per tarare la cottura.
- Attenzione anche a che stampi usi, non tutti sono adatti e non tutti sono di facile estrazione a microonde perchè cuoce in modo diverso dal forno.

# PASTA SIGARETTA AL CIOCCOLATO

| Ingredienti | u.m. | quantità | tot. % |
|---|---|---|---|
| Cioccolato fondente 67% | g | 50 | 41,7% |
| Albumi | g | 30 | 25,0% |
| Olio di semi | g | 15 | 12,5% |
| Farina debole | g | 25 | 20,8% |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| TOTALE | g | 120 | 100,0% |




# PER QUESTE DECORAZIONI IL CIOCCOLATO DEVE ESSERE PRESCRIZTALLIZZATO?

WE WANT YOU!

Pasticceria in Pillole Academy

# STENCIL DI CIOCCOLATO IN STAMPO “LAVORATO”

- Imburra lo stampo!
- **Precristallizza il cioccolato**
- Riempi bene tutto lo stampo per evitare bolle d’aria.
- Raschia bene
- Usa una superficie fredda per aiutarti
- Se necessario usa il trucco che ti spiego nel video dell’acetato
- Sforma prima che sia totalmente cristallizzato
- Lascia cristallizzare per bene

**In più solo per voi Sconto del 5% cumulabile con altri sconti**

**codice SILVIA5 su tutto il catalogo**

**Easy Pastry Lab**

Filtra: Disponibilità | Prezzo | Materiale

Ordina per: In ordine alfabetico, A-Z

11 prodotti

Kit Tuille Natalizio

~~€30,50 EUR~~

€27,50 EUR

Esaurito

Stampo in Silicone Tuille Natale Abete

€9,50 EUR

Esaurito

Stampo in Silicone Tuille Natale Fiocco di Neve

€10,50 EUR

Aggiungi al carrello

Stampo in Silicone Tuille Natale Pupazzo di Neve

€10,50 EUR

Aggiungi al carrello

Stampo Silicone Mono Palla Natale Spirale

€16,90 EUR

Aggiungi al carrello

Tampone Buon Natale

Da €12,90 EUR

Scegli opzioni

Tampone Natale Fiocco #1

€8,90 EUR

Aggiungi al carrello

Tampone Natale Fiocco #2

€8,90 EUR

Aggiungi al carrello

Tampone Palla di Natale #1

€8,90 EUR

Aggiungi al carrello

Tampone Palla di Natale #2

€8,90 EUR

Aggiungi al carrello