Scritto da Francesca Tuzzolino
Mercoledì 29 Settembre 2010 22:00

Lezione 2

In questo appuntamento spiegherò come si fa a foderare una torta con la pasta di zucchero (pdz).

Prima di foderare la nostra torta dovremo rivestirla con qualcosa che permetta di eliminare eventuali dislivelli, affossamenti ecc, e che permetta alla pdz di aderire bene alla torta. Possiamo scegliere di rivestirla con panna montata o con crema al burro (montiamo del burro a pezzetti al quale aggiungiamo, in due volte, il doppio del suo peso di zucchero a velo, la proporzione da rispettare è di una parte di burro/2 parti di zucchero a velo)

Rivestiamo la torta con panna o crema al burro, livelliamo bene con una spatola e la trasferiamo in frigo ad addensare un pò: intanto prepariamo la nostra pdz, e quando sarà giunto il momento di foderare la torta, spolveriamo il tavolo con amido e stendiamo; tiriamo fuori dal frigo la torta, arrotoliamo la pdz al mattarello e la adagiamo delicatamente sulla nostra torta; prima, sempre delicatamente, passiamo una mano sulla superficie, poi con l'aiuto di uno spalmafondente cerchiamo di livellare bene la pdz e di eliminare le eventuali bolle d'aria che possono essersi formate.

Adesso con la mani cominciamo a scendere sui bordi della torta per cercare di fare aderire bene anche qui, iniziamo dalla parte superiore del bordo della torta e percorriamo tutto il perimetro, poi piano piano cominciamo a scendere verso la parte inferiore della torta; successivamente ripercorriamo tutto il perimetro della torta con lo spalmafondente. Questa è una fase molto delicata dove bisogna stare attenti a non formare crepe e piegoline che comprometterebbero l'estetica della torta. Ma non temete, se la vostra prima torta non sarà perfetta, si può sempre nascondere un difetto con una decorazione...

Adesso tagliamo tutto l'eccesso di pdz con una rotellina tagliapizza e... voilà! il gioco è fatto!

Adesso la nostra torta è rivestita ed è pronta per essere decorata, possiamo decorarla con fiori, perline di zucchero, ghiaccia ma anche con cose più semplici. Chi è alle prime armi, per esempio, può ricorrere all'uso di cioccolatini e caramelle colorate o, comunque, con qualsiasi cosa ci suggerisca la nostra fantasia!

Spero che anche questo appuntamento sia stato utile, vi aspetto la prossima settimana per la prima lezione di decorazione!

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5521699952756912625?alt=rss&kind=photo&hl=it"}