COME VERI

PRECISIONE E ABILITÀ NELLA LAVORAZIONE DELLA CREMA AL BURRO DANNO VITA A FLORAL CUPCAKE DI GRANDE IMPATTO

di MARGHERITA TREVES - realizzazioni di JANE TAYLOR

Rallegrare feste, matrimoni, cerimonie con i fiori è una piacevole consuetudine che contribuisce a creare una colorata atmosfera all'evento. Atmosfera che si può rendere ancora più attraente se sul tavolo del buffet si dispongono un vassoio con deliziosi cupcake floreali o un vaso con uno scenografico bouquet di fiori realizzati con crema frosting. Aggiungere creazioni di questo tipo è un ulteriore segno di originalità e cura del dettaglio. I fiori scelti per la festa possono essere, infatti, replicati in scala dalle abili mani di un pasticciere o di un cake designer e completare suggestivamente l'allestimento.

Micro opere d'arte sono stati definiti i floral cupcake di Jane Taylor. I suoi fiori sono talmente belli e ben fatti da sembrare veri. Dalla cucina di casa a Tenterden, in Inghilterra, si è allargata al mondo la fama della cake designer che crea tortine decorate con crema al burro finemente lavorata, per riprodurre corolle di rose, peonie, girasoli. Tramite i suoi videocorsi e lezioni private online si possono apprendere, a diversi livelli, i segreti della tecnica di lavorazione.

PICCOLI CAPOLAVORI
DI ARMONIA E BELLEZZA
DI COLORI E PROPORZIONI

DI TRADIZIONE ANGLOSASSONE

La crema al burro, buttercream, è molto utilizzata nei Paesi del Nord Europa e negli Stati Uniti per decorare i dolci, dai cupcake alle torte come la Drip Cake e la Red Velvet Cake, grazie alla sua consistenza densa che si mantiene per ore. È, inoltre, usata per rivestire la base di una torta prima della copertura di pasta di zucchero. La ricetta classica, come è suggerita da Jane Taylor, prevede burro, zucchero a velo ed estratto di vaniglia, ma può essere variata aggiungendo caffè, cioccolato, liquori o coloranti alimentari in gel.

PERFETTI PER ARRICCHIRE
CON ELEGANZA
IL BUFFET DEI DOLCI

Con la pratica e gli strumenti necessari, quali sac à poche e bocchette di forme e dimensioni differenti, si possono realizzare svariati fiori e ampliare con uno stile accattivante l'offerta di pasticceria. "Tutti - secondo Jane Taylor - devono iniziare da qualche parte". Partendo dalle mini rose si può arrivare al bouquet per regalare splendide emozioni.