

CHE IDEA LA TORTINA

IN ESCLUSIVA PER "GENTE", FIORELLA BALZAMO, NOTA "CAKE DESIGNER" ITALIANA, INSEGNA COME REALIZZARE LE MICROTORTE PER PERSONALIZZARE LA TAVOLA NUZIALE

di Cristina Berretta

Deliziose e raffinate *microcake* che richiamano la torta nuziale da usare come segnaposto per gli invitati. O anche utilizzate come bomboniere se abbinare al classico sacchetto di confetti. È una nuova moda che piace molto e si sta sempre più diffondendo tra le coppie di sposi. Ma questi piccoli gioielli decorativi non si trovano già pronti, bisogna farli preparare da chi sa lavorare la pasta di zucchero (o sugarpasta). Oppure realizzarli personalmente. Difficile? «Proprio no. Ho scelto un modello

semplice che, con pochi accorgimenti e un pizzico di manualità, tutti possono realizzare», spiega Fiorella Balzamo, la più rinomata *cake designer* italiana che le ha preparate, passo dopo passo, nel suo laboratorio di Pozzuoli (Napoli), dove vive, in esclusiva per i lettori di *Gente*. «Consiglio di acquistare la pasta di zucchero già pronta perché rende meglio di quella fatta in casa, di spolverare con zucchero a velo il piano di lavoro e il mattarello per non fare appiccicare i vari pezzi. Il vantaggio è che queste *microcake* si possono preparare con ampio anticipo e conservare perché non si rovinano», prosegue la ▶

SEGNAPOSTO

È LA "MAGA DELLO ZUCCHERO" Fiorella Balzamo, 37 anni, mentre decora una torta nuziale. È la più rinomata e famosa *cake designer* italiana. Napoletana, mamma di Luna, 3, vive e lavora a Pozzuoli e i suoi fan l'hanno soprannominata la "maga dello zucchero". (Foto Tania Mattiello).



STEP BY STEP COME FARLE

INGREDIENTI PER 10 TORTE:

- 400 g di pasta bianca di zucchero
- zucchero a velo quanto basta
- 2 tagliapasta circolari da 3,5 e da 2 cm
- gelatina a freddo per ostie
- colorante alimentare in gel color glicine
- confettini argentati
- pennello a punta sottile
- stuzzicadenti
- 1 spillo
- 1 stampino per fiorellini

PER COMINCIARE, 2 DISCHI DI PASTA DI ZUCCHERO
Ecco come si presentano le *microcake* da utilizzare come originali segnaposto sulla tavola degli sposi. A destra, il primo step. Dopo aver "sporcat" di zucchero a velo il piano di lavoro e il mattarello, stendete con il mattarello la pasta di zucchero alta 2 cm. Utilizzando due tagliapasta rispettivamente da 3,5 cm e da 2 cm, ricavate 2 dischi.



UN GIORNO DI RIPOSO

Sovrapponete i due dischi, attaccandoli con una goccia di gelatina a freddo.

Composta la tortina lasciatela asciugare per un giorno. Ricavate due cilindretti di pasta di zucchero color glicine.

2



3



È IL MOMENTO DELLE FINITURE

Spennellate le basi dei due dischi con la gelatina a freddo per ostie. Posizionate le finiture glicine. Per i fiori stendete una sfoglia di pasta di zucchero di 3 mm, utilizzando uno stampino ricavate i fiorellini.

REALIZZATE I FIORELLINI

Appoggiate i fiorellini su una spugna e, con una testa di spillo, praticate una lieve pressione al centro per sollevarne i petali. Sfumate l'interno con il colorante alimentare in polvere.

4



5



IL TOCCO FINALE

Al centro di ciascun fiorellino mettete un confettino argenteo. Aiutandovi con un pennellino, posizionate tre fiorellini alla sommità di ciascuna microcake e un altro fra i due piani. Ora la microcake segnaposto è completa.

“maga dello zucchero”, come l’hanno soprannominata i più di 40mila fan che la seguono sulla sua pagina di Facebook che si chiama *Le Torte di Fiorella* proprio come il suo primo libro (Malvarosa edizioni). «Il cilindretto colorato, in tinta con il colore scelto dagli sposi, in questo caso glicine, si prepara impastando con le mani la pasta di zucchero e versando, aiutandosi con lo stuzzicadenti, il colorante in gel. Mi raccomando, una goccia alla volta fino a quando si raggiunge il tono di colore desiderato», chiarisce Fiorella che sta tenendo corsi di decorazione di torte e di confetti, seguitissimi, in tutta Italia. «Per i fiorellini stendete una sfoglia di pasta di zucchero di 2-3 millimetri, utilizzando uno stampino ricavate un fiore. Poi poggiate i fiorellini su una spugna e con la testa di uno spillo praticate una leggera pressione al centro per sollevarne i petali», prosegue.

Torte per compleanni, lauree, nozze, confetti decorati con minisculture, segnaposto e bomboniere: sono veri capolavori in miniatura i suoi lavori, che si possono ammirare sul suo sito www.tortedifiorella.com e che Fiorella

«POTETE PREPARARLE CON LARGO ANTICIPO» SPIEGA FIORELLA

prepara su ordinazione. «Sì, è scoppiata da poco questa moda, di derivazione anglosassone, ma quando ho iniziato io, cinque anni fa, mi sono dovuta inventare tutto da sola andando a cercare gli strumenti a uno a uno», racconta Fiorella che ha una valida “aiutante” nella sua bambina, Luna, di 3 anni. «Ho lasciato l’università a un esame dalla laurea in architettura e, innamorata della decorazione delle torte, ho incominciato da autodidatta, facendo all’inizio veri disastri. Ma, provando e riprovando, alla fine ci sono riuscita. Perciò non vi scoraggiate se al principio avrete qualche difficoltà», conclude. Se poi vi appassioniate all’arte del *cake designer*, è in uscita una collana di dvd in cui Fiorella insegna le tecniche per decorare con la pasta di zucchero e svela tutti i suoi trucchi.

Cristina Berretta