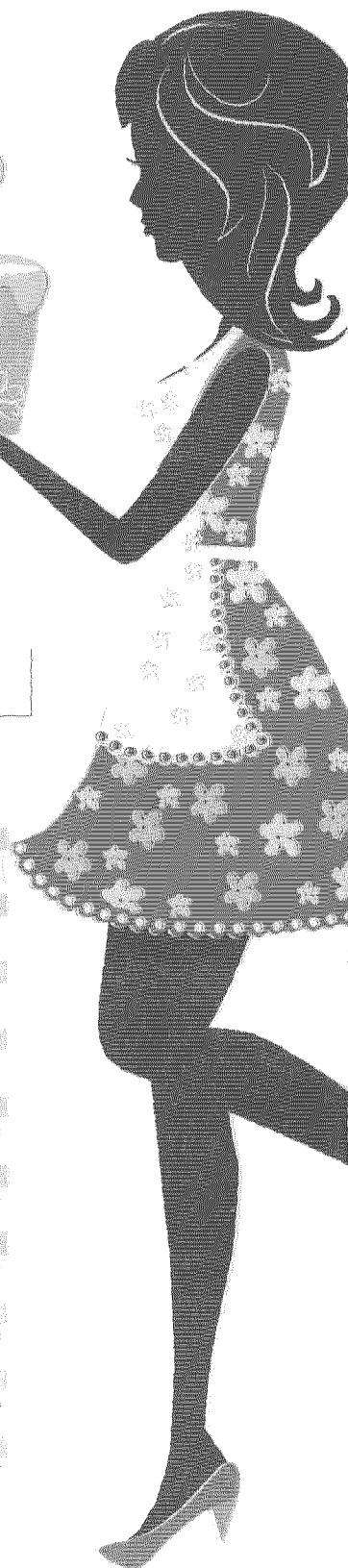


A lezione di *cake* design

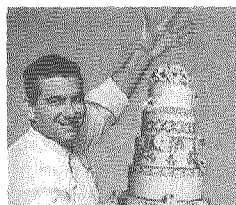


I PRIMI SONO STATI GLI AMERICANI, MA ORA ANCHE DA NOI L'ARTE DI DECORARE I DOLCI È DIVENTATA UNA MANIA: VI SENTITE UN PO' «BOSS DELLE TORTE»? ECCO QUINDICI CORSI CON CUI CIMENTARVI

• CLARA BONA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sapete cos'è la glassa reale? Adorate pirottini e «sac à poche»? Andate in delirio solo a sentir nominare «il boss delle torte», il mitico Buddy, pasticciere che su Real Time si cimenta nella costruzione di dolci incredibili? Allora siete già presi dal mood del «cake design», ultimissima tendenza della pasticceria che ha ormai contagiato anche chi finora non aveva mai messo piede in cucina. Un successo che cresce di giorno in giorno, come dimostrano i numerosi blog e i forum in cui centinaia di appassionati si scambiano dritture sugli indirizzi di siti americani dove comperare attrezzature particolari o i nuovi corsi da frequentare per specializzarsi in creazioni sempre più ardite. Si può dire che la tradizione anglosassone del cake design abbia ormai conquistato il nostro paese, tanto da aver dato vita al «Cake Design Italian Festival» (la seconda edizione sarà il 26 e 27 maggio allo Sheraton Hotel di Milano Malpensa), dove su più di 1.000 mq di esposizione si alterneranno eventi e seminari con pasticceri internazionali e sarà allestita una «Cake Design Gallery» da lasciare a bocca aperta (www.cakedesignitalianfestival.it). E capita sempre più spesso che da semplice hobby l'arte del cake design si trasformi in una professione: per questo sono nati molti corsi con programmi ad hoc per tutti, sia per chi si avvicina per la prima volta alla decorazione dei dolci sia per chi vuole perfezionare la sua tecnica. Perché queste torte, oltre ad essere buonissime, sono veri e propri capolavori che richiedono tecnica, esperienza, passione e creatività. Se vi è venuta voglia di provare, ecco 15 workshop che si svolgeranno nei prossimi mesi a Milano e 5 indirizzi di negozi in cui trovare tutto il materiale necessario.



BUDDY «IL BOSS DELLE TORTE»

il glossario

GHIACCIA REALE

Composto a base di zucchero a velo che si spatola sui dolci e si fa seccare.

CUPCAKE

Deliziosi e morbidi tortini americani decorati con glasse colorate e praline.

CIOCCOLATO PLASTICO

Cioccolato modellabile con cui rivestire dolci o creare decorazioni.

PIROTTINI

Contenitori di carta monodose con bordi a fisarmonica per piccoli dolci.

FONDENTE

Impasto morbido di zucchero, glucosio e albume usato per ricoprire le torte.

RULLO A CESTO

Mattarello con forme impresse per creare decori a trama intrecciata.

TAPPETO DECORATIVO

Tappeto in silicone utile per creare decori direttamente sulla glassa.

GUM PASTE

Una pasta molto sottile perfetta per fare fiori o decori in 3D.

SAC À POCHÉ

Una sorta di sacchetto che termina con una bocchetta da cui esce la crema.

GIRATORTA

Attrezzo professionale girevole utile per decorare i bordi laterali delle torte.

Altro che zucchero!

«Bunnies in flowers» è un corso a livello base per imparare il modelling e la colorazione della pasta di zucchero sotto la guida del grande artista-pasticcere argentino Carlos Lischetti, specializzato proprio nella creazione di simpatici pupazzi e figure animate. Si tratta di vere e proprie sculture ironiche e divertenti, spesso in arrivo dal mondo dei cartoon, tutte buonissime anche da mangiare.

Il corso Sabato 24 marzo ore 9-13. Costo 145,20 euro.

■ TEATRO 7, VIA G. TAHON DE REVEL 7 ☎ 02.84.92.01.88. WWW.SILOVOGLIOEVENTS.COM.



Omaggio ai palati raffinati

Un corso intensivo di livello avanzato dedicato a chi ha già un'ottima tecnica e vuole creare un dolce molto complesso come questa torta a forma di Geisha, che richiede grandi capacità di modellazione oltre a molta sensibilità nell'utilizzo dei colori.

Il corso Domenica 25 marzo ore 9-18. Costo 302,50 euro. Promozione per chi frequenta tutti i corsi di Carlos Lischetti di sabato 24 e domenica 25 marzo: 400 euro.

■ TEATRO 7, VIA G. TAHON DE REVEL 7 ☎ 02.84.92.01.88. WWW.SILOVOGLIOEVENTS.COM.

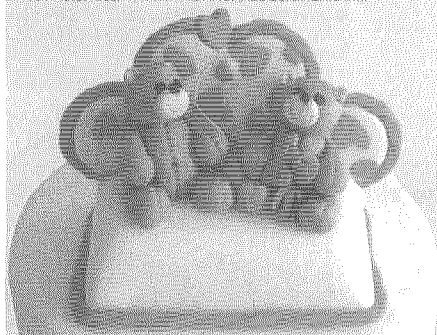


Sorpresa «a due piazze»

Volete stupire il vostro fidanzato con una torta di San Valentino davvero unica? Questo è il corso da frequentare; anche se siete principianti il risultato sarà stupefacente. L'insegnante Maria Cristina Hellmann vi aiuterà a realizzare un dolce personalizzato, perfetto per celebrare con la massima dolcezza la festa degli innamorati.

Il corso Domenica 12 feb. ore 15-19. Costo 85 euro.

■ ITALIANCAKEDesigner, VIA PIOLTI DE BIANCHI 48 ☎ 339.49.19.251. WWW.ITALIANCAKEDesigner.COM.



Dedicato alle fashion victim

Un workshop speciale per chi ama la moda. Questo corso, organizzato da Noza Design, insegna a realizzare biscotti e cupcakes dedicati allo shopping, con una maestra d'eccezione: Marica Coluzzi, famosa in rete con il nome «La mucca sbronza», una tra le cake designer più originali del momento.

Il corso Sabato 5 maggio ore 9-13. Costo: 175 euro.

■ ACCA PALACE VIA G. NICOTERA 9 ☎ 349.78.98.823. WWW.CORSOCAKEDesign.IT.

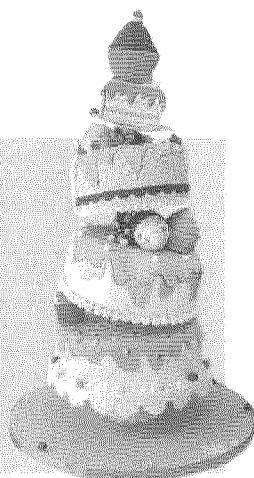


Una torre a colori

Quattro ore di full immersion con Giusy Verni, regina di questa arte che insegna ai partecipanti le tecniche per creare un dolce scultoreo caratterizzato da vari colori. Se acquistare queste torte English Style è un privilegio per pochi, realizzarle a mano è sicuramente un divertimento per tutti.

Il corso Mercoledì 22 febbraio ore 15-19. Corso e degustazione: 120 euro.

■ CONGUSTO, VIA GIOVAN BATTISTA NAZARI 3 ☎ 840.15.11.84. WWW.CONGUSTO.IT.

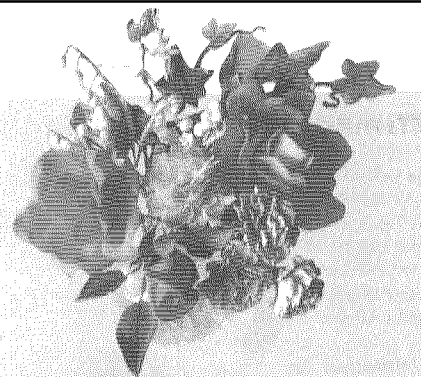


I segreti della «gum paste»

Corso avanzato di cake design, dedicato ai fiori in «gum paste»: dalle rose alle foglie, dalle bacche selvatiche ai fiorellini di campo, tutto viene eseguito a mano. Per questo l'insegnante, Leda Verderio, consiglia la frequenza a chi ha già buone basi della tecnica e ottima manualità. Alla fine della lezione ognuno si porta a casa la sua opera.

Il corso Giovedì 15 marzo, ore 19.30-23. Costo: 120 euro.

■ KITCHEN, VIA DE AMICIS 45 ☎ 02.58.10.28.49. WWW.KITCHENWEB.IT.



Sembra un bouquet...

Un corso a tema per imparare a creare fiori in pasta di zucchero: sono bellissimi e si possono usare per il decoro di qualsiasi dolce. Sembrano veri invece si mangiano e sono buonissimi! Il corso è aperto anche ai principianti, ma sarebbe meglio avere già qualche nozione base.

Il corso Sabato 25 febbraio ore 9.30-13.30. Costo 85 euro.

■ITALIANCAKEDesigner, VIA PIOLTI DE BIANCHI 48
☎ 339.49.19.251. WWW.ITALIANCAKEDesigner.COM.

Un drappo elegante

Corso per principianti, tenuto da Maria Cristina Hellmann: si parte da una breve introduzione sull'arte del cake design, poi si passa alla colorazione della pasta di zucchero, infine ai trucchi per farciture e coperture fino ad arrivare alla decorazione: in questo caso una torta con fiori e drappo.

Il corso Sabato 3 marzo ore 15-19. Costo 85 euro.

■ITALIANCAKEDesigner, VIA PIOLTI DE BIANCHI 48
☎ 339.49.19.251. WWW.ITALIANCAKEDesigner.COM.

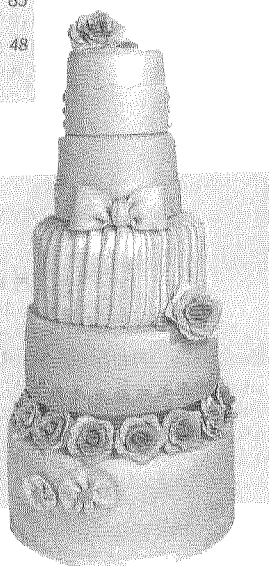


Questo è un «wedding»!

Un corso di Silovoglio e Nana & Nana Cakes per chi ha esperienza e vuole specializzarsi in Wedding cakes (alla fine del Master verrà rilasciato un certificato). Durante i 2 giorni si imparano i decori dei piani, la creazione del topper, l'assemblaggio, la copertura e la rifinitura del vassoio con tecnica inglese.

Il corso Sabato 3 e domenica 4 marzo. Costo 302,50 euro

■TEATRO 7, VIA TAHON DE REVEL 7 ☎ 02.84.92.01.88. WWW.SILOVOGLIOEVENTS.COM.



Golosità da «scartare»

Ecco un'idea originale per un regalo diverso dal solito: una torta a forma di pacchetto con tanto di grande fiocco, che dimostra l'amore e l'impegno con cui è stata realizzata. Insomma, un regalo da gustare con la bocca e anche con gli occhi. Sotto la guida di Maria Cristina Hellmann sarà più semplice di quello che si crede: il corso è dedicato proprio ai principianti che vogliono muovere i primi passi.

Il corso Sabato 18 febbraio ore 15-19. Costo 85 euro.

■ITALIANCAKEDesigner, VIA PIOLTI DE BIANCHI 48
☎ 339.49.19.251. WWW.ITALIANCAKEDesigner.COM.



Puro stile londinese

Un corso per imparare a realizzare una torta di benvenuto alla primavera, partendo dalla ricetta della pasta di zucchero, la colorazione, la farcitura, la copertura e l'assemblaggio. L'insegnante è Maria Cristina Hellmann, appassionata di cucina che ha imparato l'arte del cake design studiando negli Stati Uniti e a Londra.

Il corso Lunedì 12 marzo ore 19-23. Costo 110 euro.

■QUADERNI E FORNELLI, CENTRO COMMERCIALE PORTELLO, VIALE CERTOSA - P. ACCURSIO ☎ 02.39.25.92.06. WWW.QUADERNIEFORNELLI.IT.

San Valentino ai fornelli

E' un corso a tema dedicato esclusivamente alle coppie, di qualsiasi età, che vogliono riaccendere la loro passione in cucina. La serata di San Valentino diventa un'occasione per festeggiare in modo originale la festa più romantica dell'anno, ritrovandosi insieme dietro ai fornelli per preparare un menu super romantico a base di dolcissime sorprese e scoprire che cucinare insieme può essere un nuovo modo di condividere con il proprio partner un momento di creatività, fantasia e amore. Finita la preparazione si mangia quello che si è cucinato.

Il corso Martedì 14 febbraio ore 20-23. Corso e degustazione: 110 euro a coppia.

■CONGUSTO, VIA GIOVAN BATTISTA NAZARI 3 ☎ 040.15.11.84. WWW.CONGUSTO.IT.



Ventata di primavera

Un altro corso organizzato da Noza Design in cui Marica Coluzzi, ovvero «La Mucca sbronz», si rivolge a chi ha già provato ad usare la pasta di zucchero e vuole mettersi alla prova in qualcosa di più impegnativo utilizzando la tecnica della modellazione in 3D. Indispensabile quindi non essere principianti, ma avere già un minimo di esperienza: durante le 4 ore di lezione si realizzerà una torta molto primaverile e divertente, caratterizzata dall'inconfondibile tocco di ironia che è la firma di tutte le creazioni di Marica.

Il corso Sabato 5 maggio ore 15-19. Costo 175 euro.

■ **ACCA PALACE MILANO**, VIA GIOVANNI NICOTERA 9 ☎ 349.78.98.823. WWW.COR- SOCAKEDSIGN.IT.



Peccato morderla

Un corso di livello intermedio, tenuto dal famoso cake artist Carlos Lischetti per Silovoglio. Può partecipare chi ha frequentato la lezione del mattino («Bunnies in flowers») oppure chi ha già esperienza: ai partecipanti è fornito grembiule, dispensa con spiegazioni e tutto il materiale. Il risultato è una torta-scultura raffigurante una ragazza con un mazzo di fiori e tanti piccoli boccioli disseminati sulla base: sicuramente mangiarla sarà un peccato!

Il corso Sabato 24 marzo ore 15-19. Costo 145,20 euro.

■ **TEATRO 7**, VIA G. TAHON DE REVEL 7 ☎ 02.84.92.01.88. WWW.SILOVOGLIOEVENTS.COM.



L'insegnante? Una web-star

Volete scoprire tutti i segreti delle più belle e fantasiose decorazioni con la pasta di zucchero, spaziando in tutti gli stili, dallo shabby chic al modelling? Questo corso promette di insegnarvelo grazie alla guida di una famosa food blogger, una vera e propria star del web, il cui nome per ora è ancora top secret, ma che verrà svelato al momento dell'iscrizione. Grazie ai suoi consigli e ai suoi trucchi i partecipanti potranno cimentarsi nella realizzazione del decoro di una torta personalizzata e resteranno stupiti dal risultato.

Il corso Sabato 18 e Domenica 19 febbraio, ore 11-14,30. Corso e degustazione: 160 euro.

■ **CONGUSTO**, VIA GIOVAN BATTISTA NAZARI 3 ☎ 840.15.11.84. WWW.CONGUSTO.IT.

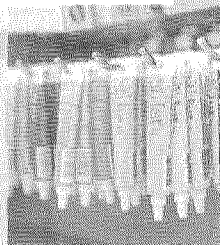


■ ■ ■ I NEGOZI AD HOC

TUBETTI ARCOBALENO

Questo è il vero paradiso degli utensili per dolci: perle di zucchero colorate (4 euro), tubi di gel coloranti (2 euro), stampi a farfalla (6 euro), mattarelli decorativi per strisce e fiocchi (25 euro), giratorce per il decoro dei bordi (35 euro), frusta ciclone per montare con più aria (15 euro), tappeti decorativi (30 euro), rullo effetto cesto (25 euro). E tutto quello che potete desiderare.

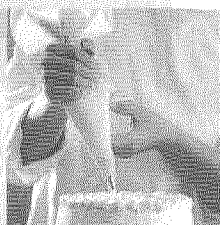
■ **DOLCEMENTE**, VIA VOLTA 6 ☎ 02.36.58.98.25.



«SACCA» IN SILICONE

Un corner dedicato al cake design: dai «Mini Cookie Cutter», stampini a espulsione per biscotti completi di pasta di zucchero rossa e zuccherini colorati (29,80 euro) alla sac à poche in tela o silicone di Silikomart (da 9,90 euro), dallo sciroppo di glucosio (3,50 euro) agli stampi Sugarflex, con tantissimi soggetti per ogni tema (da 8 euro).

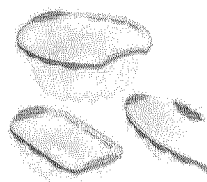
■ **CORNER CONGUSTO**, VIA GIOVAN BATTISTA NAZARI 3 ☎ 02.39.46.15.34.



E VIA IN FORNO

Oltre a tantissimi stampi in silicone di ogni forma e misura, comodissimi perché adatti al forno normale, al microonde e alla lavastoviglie (da 14,90 euro) qui si trovano i prodotti di Wilton, distribuiti in Italia da Decora, perfetti per realizzare torte capolavoro: guarnizioni, glasse, coloranti, pennelli da decoro, tappeti decorati con fiori, tagliapasta di varie forme, set taglia biscotti...

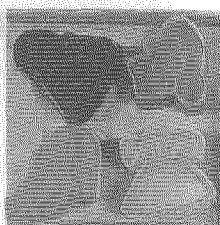
■ **COIN CASA**, PIAZZA V. GIORNATE 1/A ☎ 02.55.19.20.83.



TUTTI IN FORMINA

Qui si trova un'ottima scelta di stampi in alluminio di Martellato: il modello «Conica Alta» è perfetto per creare torte a piani (da 5 a 17 euro). Comodi gli stampini per pasta di zucchero in silicone a espulsione: colorati («Marty for Party» (11 euro), più classici quelli in alluminio di tutte le forme (da 7,50 euro). Ci sono anche la pasta di zucchero (da 4,60 euro) e i coloranti alimentari (15 euro).

■ **BERETTA**, VIA BERGAMINI 5 ☎ 02.58.30.41.31.



IL KIT PER I MACARON

Fornitissimo negozio di casalinghi, in cui trovare più di 50 stampi in silicone e tanti accessori utili: il dispenser per cioccolato (24,90 euro), il kit di Lékùè per fare i Macaron (33 euro), le Cake Cups per i muffins in tazzina (16,5 euro), il Deko Set con pirottini a quadretti e bandierine (15 euro), i taglierini per lo zucchero.

■ **FORNARO**, P. S. NAZARO 15 ANG. C. PORTA ROMANA ☎ 02.58.30.71.27.

