

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

La tendenza generale in materia di decorazione in pasticceria è ora rivolta alla semplificazione. Il ruolo dell'immaginazione è sempre più importante, ampliando il campo d'azione della personalità del pasticcere. Però attenzione: semplificare non significa banalizzare. Al contrario, per essere armoniosa, una decorazione semplice richiede una grande ricerca. Non sempre si riesce a trasporre in modo soddisfacente un'idea che di primo acchito era parsa geniale. Ecco così giunto il momento di destreggiarsi con materiali e colori, fino a quando l'idea non ha trovato la sua forma d'espressione ideale.

Per prima cosa, se si desidera un'immagine finale riuscita, si deve curare al massimo la superficie della torta che farà da supporto alla decorazione. Per quanto riguarda la decorazione, si possono fare le seguenti osservazioni:

- la ripartizione della superficie decorativa non dovrebbe rappresentare più della metà dell'intera superficie disponibile;
- la decorazione deve avere un punto focale, un punto di partenza sulla superficie, simile a un fuoco di artificio che poi si sviluppa;
- deve sempre partire da sinistra verso destra e, nel limite del possibile, l'eventuale iscrizione deve fare un tutt'uno, pur contribuendo a un certo effetto di contrasto;
- se la decorazione tende ad appesantirsi, la scrittura deve essere fine (per esempio marzapane, asporti in cioccolato o altro);
- se invece la decorazione è effettuata con il cornetto molto fine, si evidenzierà di più la scritta, in modo da far risaltare l'una e l'altra;
- per una motivazione estetica è importante che la lettera iniziale di un nome o di un titolo sia messa in evidenza. La si eseguirà quindi in formato maggiore;
- nel caso di decorazione floreale, il ruolo delle foglie è quello di valorizzare i fiori e non di opprimerli sotto una presenza esagerata. Cosa c'è di meglio che uno stelo, un fiore e una foglia?

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

MASSA PER DECORAZIONI (PASTA PLASTICA)



È una massa di colore bianco caratterizzata da struttura plastica, malleabile. Può essere colorata a piacimento. Trova vasto campo d'impiego; la si può, ad esempio, usare per modellare fiori e foglie. La sua grande plasticità, unita a una eccellente tenuta, consente di dare istantaneamente forma e rilievo ai soggetti modellati. A temperatura ambiente si presenta stabile, ma se la temperatura sale, ha tendenza a rammollirsi. Evitare pertanto le manipolazioni prolungate.

Ingredienti

1600 g sciroppo a 30 °Baumé
1600 g glucosio
8000 g copertura bianca liquida 1200 g
1200 g fecola (amido di patate)

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti. Lasciare raffreddare. Passare alla raffinatrice e rimiscelare. Se necessario, colorare la massa.

Immagazzinarla in un recipiente con chiusura ermetica e tenerla al fresco, in ambiente asciutto e al riparo dalla luce.

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

IL MARZAPANE DA MODELLAGGIO



Il marzapane è costituito da zucchero e mandorle; lo si può preparare in vari modi. Quello detto “francese” è il più usato per i lavori di modellaggio.

Ingredienti

3000 g zucchero
1000 g acqua
300 g glucosio
1650 g mandorle sbucciate

Preparazione

- Cuocere zucchero e acqua fino a 122 °C lavando ripetutamente la parete del recipiente di cottura con un pennello.
- Aggiungere il glucosio in corso di cottura.
- Allontanare dalla fiamma.
- Incorporare le mandorle finemente macinate.
- Stendere sul marmo per raffreddare.
- Raffinare accuratamente; se occorre, aggiungere sciroppo semplice per equilibrare la consistenza.
- Si ottengono buoni risultati utilizzando l'apposita raffinatrice.
- La consistenza del marzapane è determinata dalla gradazione di cottura dello zucchero.
- La qualità delle mandorle influenza il colore del marzapane, pertanto usare solo mandorle scelte.
- Il marzapane può fare l'olio allorché viene raffinato in presenza di insufficiente umidità. Rimediare spruzzandolo con sciroppo ed eventualmente riequilibrare la consistenza con zucchero a velo.

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

IL PASTIGLIAGGIO



Il pastigliaggio è un composto usato per dare origine a pezzi artistici di zucchero. Per ottenere questo risultato, lo zucchero non è sottoposto a cottura bensì lo si impasta con gelatina e acqua oppure gli si aggiungono amidi. Una volta formato, il pastigliaggio deve rimanere ben chiuso in sacchetti di plastica in modo tale che il prodotto non si asciughi. Con l'aiuto di una sfogliatrice si stende quindi il pastigliaggio, dandogli le forme volute: con esso, infatti, si possono ricavare soggetti floreali o altri decori di fantasia. Una volta lasciato seccare per almeno 12 ore, lo si può anche colorare con l'aiuto di un aerografo.

Ingredienti

1500 g zucchero a velo
 16 g gelatina in fogli
 80 g acqua per la gelatina
 100 g acqua

Procedimento

- Pesare e setacciare perfettamente lo zucchero a velo e introdurlo nella bacinella di una planetaria munita di “foglia” (pala per impastare).
- Ammollare a parte la gelatina nella sua acqua (80 g) per alcuni minuti, controllando che questa sia ben fredda.
- Pesare quindi l'acqua restante e prelevarne una piccola parte, che verrà scaldata in un pentolino, aggiungendovi poi la gelatina ben ammolata, facendo attenzione che si scioglia perfettamente.
- Unire poi l'acqua e la gelatina allo zucchero a velo, impastando finché il pastigliaggio non diventa liscio e omogeneo.

È bene ricordare che la sua consistenza finale non deve risultare molle, in modo tale che non dia problemi nella lavorazione successiva.

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

IL CIOCCOLATO PLASTICO



Con questo tipo di cioccolato è possibile realizzare decori floreali, o altri soggetti, sottili o spessi e destinati a conservarsi per lungo tempo. Esistono diverse tipologie di cioccolato plastico ma, in ogni caso, la temperatura ottimale alla quale utilizzarlo non deve superare i 22 °C.

Ingredienti

1000 g copertura fondente

380 g sciroppo di glucosio 43 °Bé

148 g sciroppo di zucchero 30 °Bé

Procedimento

- Sciogliere il cioccolato fondente a 45 °C.
- Portare il cioccolato alla temperatura di circa 40 °C e unirvi gli sciroppi tiepidi (25-30 °C).
- Amalgamare bene il composto e lasciarlo riposare per 12 ore a temperatura ambiente, coperto con pellicola alimentare.
- Passare quindi il tutto alla raffinatrice.

LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

TECNICA DECORATIVA CON “ASPORTO”

Si tratta di creare dei soggetti con l'ausilio di elementi asportati. Per ottenere soggetti perfetti con questa tecnica, è indispensabile lavorare con precisione e nettezza. Solamente rispettando queste condizioni, si riesce a conferire slancio a forme geometriche semplici. I colori chiari e luminosi conferiscono al soggetto la necessaria allegria cromatica.

Può essere effettuata con:

- pastigliaggio
- massa per modellaggio
- cioccolato plastico

Materiale

Asportatori vari (anche di realizzazione propria)

Coltelli vari

Spatola a gomito

Vassoi ricoperti con carta siliconata o carta pergamena

Preparazione

Il soggetto da asportare, in questo caso, è una massa per glassare colorata secondo necessità, usando la spatola a gomito per stenderla a uno spessore di 2 mm sulla carta siliconata.

Questi strati di massa devono essere utilizzati appena si sono solidificati. Aspettando troppo, la massa si contrae e tende a rompersi.

- Intagliare con il coltello o con gli asportatori (tagliapasta), sagomare la forma desiderata e asportare eliminando le sbavature.
- Comporre sul dolce il motivo decorativo desiderato.



LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA

TECNICA DECORATIVA AL “CORNETTO”

Si tratta di realizzare delle figurazioni decorative usando il cornetto, sistema molto celere per tecniche polivalenti, usate sia per ornare torte di compleanno per bambini che per composizioni floreali (per la festa della mamma, ad esempio).

Prodotti necessari

Massa per glassare bianca
 Massa per glassare colorata
 Ghiaccia reale
 Copertura

Materiale

Triangoli di carta per cornetti
 Carta siliconata
 Coloranti alimentari
 Aerografo

Per realizzare le decorazioni si possono usare due sistemi: 1) eseguire i motivi decorativi su fogli di carta siliconata, lasciarli asciugare, quindi disporli sulla torta; 2) produrre le decorazioni direttamente sul dolce.

- Eseguire prima il contorno del soggetto.
- Riempire il soggetto, battere leggermente con il cornetto al fine di lisare la superficie, quindi lasciar seccare.
- Colorare con l'aerografo.

