

**irca****Linea paste di zucchero****PASTA DAMA TOP**

Wedding cake

- Pan di Spagna:

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 600-650

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti ad alta velocità. Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 25-30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti. Preparare dei dischi di pan di spagna con diametri differenti (esempio: 60-40-20 cm).
AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

- Crema pasticcera:

SOVRANA	g 80
Latte	g 1.000
Zucchero	g 300
Tuorlo d'uovo	g 150

Miscelare a freddo con frusta 200 g di zucchero e SOVRANA; aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare. Far bollire a parte il latte con il restante zucchero; aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per 2 minuti. A fine cottura aggiungere 10 g di PASTA ZABAIONE.

- Panna montata stabilizzata:

PANNA FIT	g 40
Panna	g 1.000
Zucchero	g 50-70

Aggiungere PANNA FIT alla panna liquida, mantenendo invariati il tempo e la procedura di montata soliti.

Preparare delle basi di polistirolo o plastica (di diametro identico alle misure dei Pan di Spagna precedentemente preparati) con altezza 15 cm. Posizionare sulle basi dei dischi di carta da forno della stessa dimensione. Affettare i Pan di Spagna in due, posizionare il primo strato su ogni disco, bagnare con una bagna a scelta, farcire con una miscela di crema pasticcera e panna montata al (40-60) e con delle fragole tagliate a pezzetti. Richiudere con i restanti strati di Pan di Spagna, bagnare nuovamente e spatolare tutta la superficie ed i bordi con panna montata stabilizzata. Porre in frigorifero per almeno 1 ora. Colorare PASTA DAMA TOP con colorante rosso e pochissimo blu per ottenere una colorazione bordeaux che servirà per preparare delle rose e tutte le decorazioni che verranno attaccate sulla torta. Stendere con mattarello o sfogliatrice la pasta ottenuta, stampare dei dischetti di differenti dimensioni e preparare almeno 10 rose.

Stampare delle farfalle, dei fiori e dei cuoricini di differenti dimensioni. Stendere con mattarello o sfogliatrice PASTA DAMA PWR bianca allo spessore di 1,5 mm circa, ricoprire tutti i dischi preparati compreso il supporto facendola aderire bene su tutta la superficie e sul bordo. Sul supporto di polistirolo o plastica fateli attaccare con della gelatina a freddo BLITZ ICE o con dell'albume d'uovo. Inserire nel centro dei primi due strati della torta delle colonnine di plastica della stessa altezza della torta: serviranno per fare da supporto ai dischi più piccoli. Sovrapporre tutti i dischi uno sull'altro dal più grande al più piccolo. Attaccare a piacere i fiori, i cuori e le farfalle sulla torta sempre aiutandovi con BLITZ ICE o con dell'albume d'uovo. Posizionare le rose sull'ultimo strato della torta facendole



irca

Linea paste di zucchero

PASTA DAMA TOP

attaccare con degli stuzzicadenti. Terminare facendo aderire dei nastri di raso bordeaux alti 1 cm sul fondo di ogni piano.