

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coccarda

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO gialla -

In questo video, Francesca vi mostra come realizzare una spiritosa coccarda, in pasta di zucchero, che servirà poi ad abbellire una torta. Se non avete un rullo taglia nastro basterà semplicemente munirvi di un righello in modo da fare le strisce tutte uguali. La tecnica è semplice, bisogna ripetere la stessa operazione più volte, quindi con poche e facili mosse potrete realizzare qualcosa di molto carino! Provateci anche voi e fateci sapere com'è andata! Un avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.

NOTE

Se la vostra coccarda ha difficoltà a rimanere in forma per asciugarsi datele una mano utilizzando dei rotolini di carta da cucina realizzati a misura. Infilatene uno in ogni parte del fiocco in maniera che si sostenga. Non utilizzate carte rigide come l'alluminio o la carta forno, che lascerebbero inevitabilmente tracce sulla pasta di zucchero. Abbiate l'accortezza di togliere il tutto quando il fiocco è asciutto e quindi più stabile.