L’Effetto Trapuntato Sulle Torte

Per creare l’effetto trapuntato sulla vostre torte vi basta seguire questi semplici steps:

1. stendere la pasta di zucchero con il mattarello a 2/3 mm. (sottile);
2. con una rotellina e **molto delicatamente** fate delle linee orizzontali e poi verticali rispettando la distanza tra una linea e l’altra. Quale distanza? E’ a vostra scelta. Piu le linee saranno vicine e più perline dovrete utilizzare. E’ molto importante che **non fate troppa pressione** o rischierete di tagliare la pasta di zucchero;
3. spalmate sulla torta della crema di burro o altro e rivestite la vostra torta con la pasta di zucchero **sollevandola delicatamente**;
4. con un punteruolo create dei piccolissimi fori nei punti dove le linee s’incrociano;
5. inserite le perline di zucchero argentate nei vari fori e premetele leggermente verso l’interno. **Non premete troppo** ma solo il necessario per evitare che la perlina cada.



Tutto qui! Semplice e di grande effetto.

Provate e mandatemi le foto delle vostre creazioni scrivendo a contattaci@pasticciando.it. Le vedremo qui pubblicate!

Un abbraccio a tutti,
Charles