

TORTA DI COMPLEANNO WOW

COSA E DOVE ACQUISTARE

www.engycakedesigner.it

Prima di iniziare con le preparazioni pratiche, è importante assicurarsi di avere tutto l'occorrente a portata di mano. In questo capitolo ti guiderò passo dopo passo nella preparazione della tua postazione di lavoro, illustrandoti quali strumenti ti serviranno per seguire al meglio ogni lezione del corso, dalla realizzazione dell'impasto alla decorazione finale della tua torta.

Avere gli strumenti giusti non è solo una questione di praticità: ti permette di lavorare con più precisione, risparmiare tempo e ottenere risultati professionali anche da casa.

Strumenti necessari per la stuccatura

Piatto girevole: necessario per stuccare la torta agevolmente. Lo puoi trovare su amazon o su ecommerce che si occupano di cake design

<https://amzn.to/3Q8oKcd>

Spatole a gomito per lisciare la crema:

<https://amzn.to/41zyejg>

<https://amzn.to/4vm02oK>

Spatole lisce:

<https://amzn.to/4mwew1q>

<https://amzn.to/4svBPcZ>

Infine per il trasporto consiglio l'acquisto di un polibox, dai un'occhiata al sito:

<https://polibox.com/prodotti/genius-system/>

Sac à poche e bocchette utili per decorare le torte

Di seguito, un elenco dettagliato delle principali bocchette per sac à poche, con codice e descrizione dell'effetto decorativo, attenzione non ti serviranno TUTTE le bocchette ma in questo modo potrai dare un'occhiata e scegliere liberamente quelle che più ti ispirano in base alle decorazioni che devi realizzare:

1. Bocchette Lisce (Tonde)

Codice da #1 a #10: Per linee sottili, dettagli, scritte, contorni e punti. Consigliate per lavori con la ghiaccia reale (soprattutto #2 - #5)

Codice da #11 a #15: Per riempire superfici e realizzare perle di crema.

Se cerchi una bocchetta grande per decorare i bordi ti consiglio 1A o 2A (marca wilton le trovi su amazon)

<https://www.decora.it/prodotto/cornetti-tondi/> a questo link puoi trovare tutti i formati disponibili e acquistarli singolarmente

2. Bocchette a Stella (Aperta e Chiusa)

Stella Aperta: Creano decorazioni con bordi più frastagliati, perfette per rosette e conchiglie. Ti consiglio di valutare il diametro in base alle tue necessita. Se cerchi una bocchetta grande per decorare i bordi ti consiglio 6B o 8B (marca wilton le trovi su amazon).

Stella Chiusa: Producono effetti più definiti e compatti, ideali per fiori e dettagli tridimensionali. Ti consiglio di valutare il diametro in base alle tue necessita. Se cerchi una bocchetta grande per decorare i bordi ti consiglio 852 o 854 (marca decora le trovi sito Decora.it o di altre marche su amazon)

Codice 1M, 8B: Bocchette di grande formato per bordi pronunciati, riccioli definiti e decorazioni più evidenti.

a questi link puoi trovare tutti i formati disponibili e acquistarli singolarmente

<https://www.decora.it/prodotto/cornetti-stella-chiusa/>

<https://www.decora.it/prodotto/cornetti-stella-aperta/>

3. Bocchette a Petalo

Specifiche per creare petali di fiori realistici, perfette per rose e decorazioni floreali.

<https://www.decora.it/prodotto/cornetti-petalo/> a questo link puoi trovare tutti i formati disponibili e acquistarli singolarmente

4. Bocchette a Foglia

Ne esistono due formati, uno con una forma a “V” e uno con una forma a “M”, l’effetto è diverso ma comunque realistico.

<https://www.decora.it/prodotto/cornetti-foglia/> a questo link puoi trovare tutti i formati disponibili e acquistarli singolarmente

6. Bocchette per Bordi Grandi

Codice 1M: Una delle più popolari, crea grandi riccioli e decorazioni fluide.

Codice 8B: Ideale per bordi marcati e motivi a stella accentuati.

Codice 2D: Bocchetta a stella chiusa per fiori morbidi e voluminosi.

Codice 6B: Per effetti a stella più definiti su cupcake e torte.

Oltre a questi formati più classici, puoi trovare in commercio tantissime bocchette dalla forma particolare, da quelle a forma di fiore, alle bocchette russe, ai formati maxi per stuccare, alle bocchette per creare intrecci e cestini (ad esempio la #895 della decora). Ti lascio qui sotto il link diretto del sito di Decora che permette di esplorarli davvero tutti, trovo sia molto completo (non si tratta di una collaborazione).

Sul sito puoi trovare anche tutti i formati di sac à poche usa e getta e di adattatori, nonché le perline e il colorante rosa in gel usato nel corso.

<https://www.decora.it>

Suggerimenti sulle stampe alimentari

Ecco come promesso le indicazioni di acquisto relative alle stampe alimentari.

Questi siti offrono un servizio di stampa alimentare, quello che dovrai fare è semplicemente inviare la grafica che ti serve su file, seguendo le loro indicazioni:

<https://shop.dolcidolcetti.it/prodotti/stampa-alimentare.html><https://dolciidee-shop.it/prodotto/stampa-alimentare-su-ostia-o-pasta-di-zucchero/>Cercando online troverai tanti altri shop che effettuano il servizio.

Qual ora tu dovessi decidere di acquistare una stampante, questa è quella che ho io:

<https://www.tuttostampapatti.it/astampanti-multifunzioni-alimentari/228-stampante-alimentare-a4-con-inchiostri-alimentari-x-cialde-pasticceria-certificata-colore-nero-705632200545.html>

Suggerimenti sulle sac à poche

Sul sito della decora trovi anche le sac à poche usa e getta di varie dimensioni. ti consiglio di dare un'occhiata anche su amazon (trovi sia quelle usa e getta che quelle in silicone e tessuto), ricorda di verificare sempre che i materiali siano idonei al contatto alimentare!

Con questi strumenti a portata di mano, sarai pronto per affrontare la realizzazione della tua torta con precisione, stile e serenità. Buon lavoro!

Questo documento contiene link affiliati. In qualità di Affiliato Amazon potrei ricevere una commissione sugli acquisti idonei, senza alcun costo aggiuntivo per te.