

Guida Pratica al Cake Design



Annamaria Pagano



Cake Designer

Indice

Introduzione	2
1. L'Attrezzatura	3
1.1. <i>Attrezzatura di base per il Cake Design</i>	3
1.2. <i>Modelling Tools. Questi sconosciuti!</i>	5
1.3. <i>Strumenti di precisione</i>	10
2. Paste, Additivi alimentari, Colle	11
2.1. <i>Pasta di zucchero per copertura e gum paste. Qual è la differenza?</i>	11
2.2. <i>Due additivi alimentari: Gomma Adragante e CMC</i>	14
2.3. <i>Come incollare le decorazioni? La ricetta della colla alimentare fatta in casa</i> ..	14
2.4. <i>Il grasso vegetale bianco (Shortening). Cos'è e a cosa serve</i>	15
2.4. <i>La ricetta della pasta di zucchero per copertura</i>	16
3. I Coloranti per la pasta di zucchero	18
3.1. <i>Varietà di coloranti alimentari</i>	18
3.2. <i>Il cerchio cromatico. Guida alla composizione dei colori</i>	20

Introduzione

Ciao, sono Annamaria Pagano e ti ringrazio per aver scaricato il mio e-book!

L'idea di scrivere una guida pratica sul Cake Design nasce dalla mia grande passione per i dolci e le decorazioni in pasta di zucchero, ma anche dalla voglia di fornire **tanti consigli utili** a chi ha questa mia stessa passione e sta muovendo i primi passi nel fantastico mondo del Cake Design.

In questa guida ho raggruppato gli **argomenti principali** che ti serviranno per capire le basi essenziali del Cake Design, iniziando dall'attrezzatura base e proseguendo con i materiali e le tecniche basilari per realizzare qualsiasi tipo di decorazione.

Mi auguro che questa guida possa esserti davvero utile per iniziare a decorare magnifiche torte in pasta di zucchero, e se hai dubbi o domande puoi tranquillamente contattarmi attraverso i miei profili sui social network che trovi in fondo alla guida.

1. L'Attrezzatura

Prima di realizzare qualsiasi tipo di decorazione è fondamentale procurarsi alcune attrezzature di base per il Cake Design. Se sei alle prime armi sappi che **non è indispensabile comprarli tutti**, e solo in un secondo momento, con il progredire delle tue capacità manuali, potrai aggiungere delle nuove attrezzature al kit di base. Inoltre puoi anche sfruttare l'ingegno per trovare delle soluzioni, ad esempio sostituire il tappetino in silicone con un tagliere di legno.

Gli **elementi essenziali** per decorare una torta sono quattro: buone capacità manuali, passione, fantasia e un piccolo investimento per acquistare un kit base di decorazione, che puoi tranquillamente trovare nei tanti **negozi o siti web specializzati** in attrezzature per dolci, magari usufruendo anche di offerte e sconti soprattutto se hai la possibilità di acquistarle on-line.

1.1. Attrezzatura di base per il Cake Design

Ecco gli strumenti di base che ti serviranno per realizzare le tue decorazioni in pasta di zucchero (Fig. 1):



Fig. 1

- ***Matterello:*** è un attrezzo che non deve mai mancare, perché spesso avrai la necessità di stendere la pasta di zucchero. I matterelli adatti al Cake Design sono in silicone e hanno varie misure da utilizzare in base al lavoro che intendi realizzare. Se hai dei matterelli in legno puoi iniziare con quelli, ma fornisci la tua dispensa di farina di mais (Maizena) o zucchero a velo, (io consiglio il primo) poiché la pasta di zucchero tende ad attaccarsi molto rispetto a quelli in silicone.
- ***Tappetino in silicone:*** è uno elemento molto utile che permette di lavorare in modo agevole, evitando che la pasta di zucchero si incolli al piano di lavoro. Tuttavia non è importantissimo, infatti si lavora bene anche con un semplice piano di lavoro in legno.
- ***Smoother (spatola liscia pasta):*** questo utensile è utile per lisciare e far aderire la pasta di zucchero alla superficie della torta, per eliminare le bolle d'aria e le impronte.
- ***Rotella taglia pizza:*** Ottimo strumento per tagliare la pasta di zucchero in eccesso e pezzi di diverse dimensioni, ad esempio le varie parti che compongono un fiocco.
- ***Coltelli a paletta:*** ideali per sollevare decorazioni molto delicate.
- ***Forbici:*** anche queste non devono mai mancare, ad esempio se stai per realizzare un fiocco, le forbici possono servirti per tagliare le estremità dei rettangoli, ovvero le code del tuo fiocco!
- ***Stuzzicadenti e spiedini:*** ricordati sempre di averli nella valigetta del tuo kit personale, infatti possono essere utili per creare la struttura portante dei tuoi personaggi. Puoi anche utilizzare dei fili

di spaghetti, linguine crudi, ma in questo caso la struttura del personaggio risulterà più fragile.

- **Tagliapasta per biscotti (cutter):** sono in metallo e servono ad ottenere, in modo semplice e veloce, decorazioni molto simpatiche. Man mano puoi arricchire il tuo kit personale di cutter con le forme che preferisci.
- **Tagliapasta ad espulsione:** sono dei cutter in plastica muniti di un piccolo pistoncino che serve a spingere la forma ottenuta, dopo averla impressa sulla pasta di zucchero.
- **Stampi decorativi in silicone:** nei negozi specializzati di Cake Design puoi trovare le decorazioni che preferisci e sono strumenti utili per la tua creatività.

1.2. Modelling Tools. Questi sconosciuti

Gli utensili per il modelling sono importanti per realizzare decorazioni in pasta di zucchero perché aiutano a scolpire, incidere e imprimere alcune forme particolari sulla pasta. Quante volte li abbiamo visti chiedendoci a cosa servono e come si chiamano? Te li descrivo (Fig. 2):



Fig. 2

- **Ball tool:** questo utensile viene utilizzato per creare delle cavità nella pasta di zucchero ma anche per assottigliare le estremità dei petali dei fiori per renderli più realistici. In commercio se ne trovano di varie dimensioni e possono essere in plastica e in acciaio (quest'ultimo è preferibile per modellare i petali dei fiori). L'attrezzo è dotato di una pallina più piccola all'altra estremità, molto utile per realizzare gli occhi dei piccoli personaggi (Fig. 3).

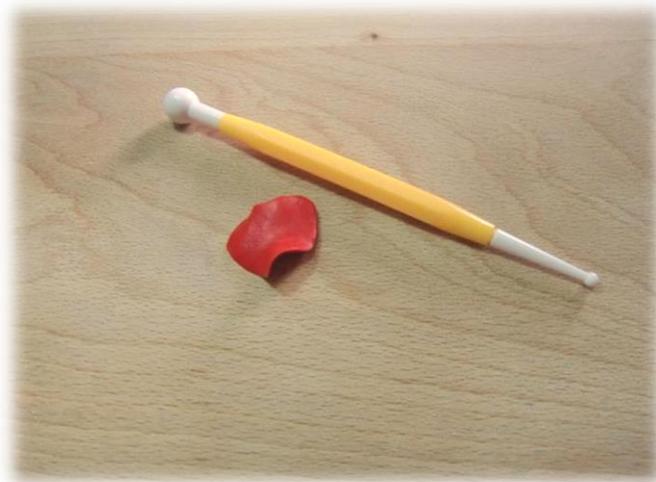


Fig. 3

- **Bon Tool:** utile per creare alcuni tipi di incavi, come la cavità delle orecchie o per dare un effetto "all'insù" ai petali dei fiori (Fig. 4).

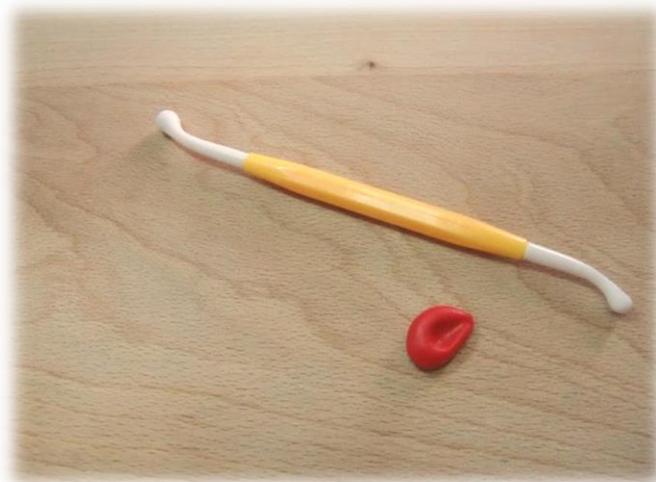


Fig. 4

- **Cone e Star tool:** l'estremità a forma di cono (Fig. 5) è molto utile per creare dei fori mentre quella stellata (Fig. 6) viene usata quando si vuole ottenere un effetto "plissettato", ad esempio per realizzare una gonna o un piccolo bordo.



Fig. 5

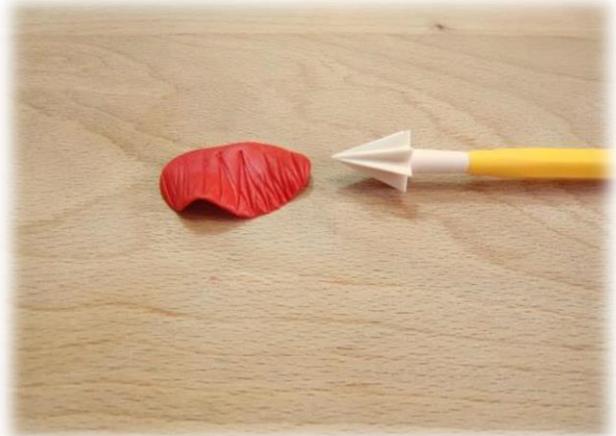


Fig. 6

- **Star tool:** serve per incidere delle piccole stelline nella pasta di zucchero oppure per creare i pistilli dei fiori (Fig. 7).

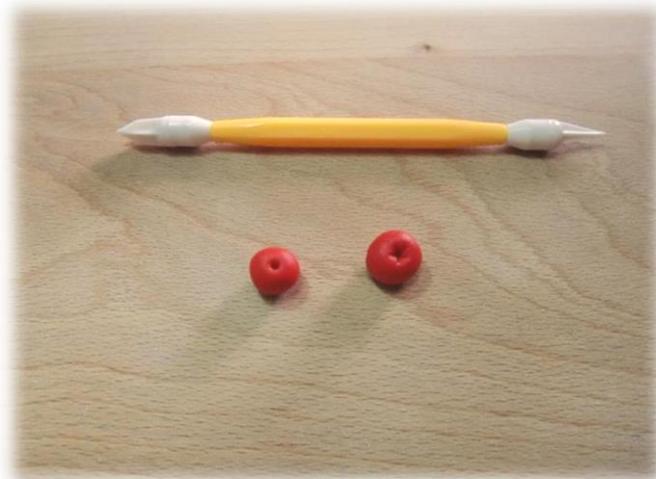


Fig. 7

- **Bulbous cone tool:** è un attrezzo con un'estremità a punta ovale utile per creare un effetto smerlato sulla pasta di zucchero, ad esempio il tulle di una gonna, ed un'altra estremità a forma di cono che ha una funzione analoga (Fig. 8).



Fig. 8

- **Shell e blade tool:** lo *shell tool* presenta una parte a forma di conchiglia, utile per riprodurre decorazioni originali e per realizzare le venature di un fiore (Fig. 9). Il *blade tool* invece è una sorta di “bisturi” in plastica che serve per tagliare la pasta di zucchero, in sostituzione del taglia pizza, oppure per creare le venature dei fiori, del legno e dei capelli (Fig. 10).



Fig. 9

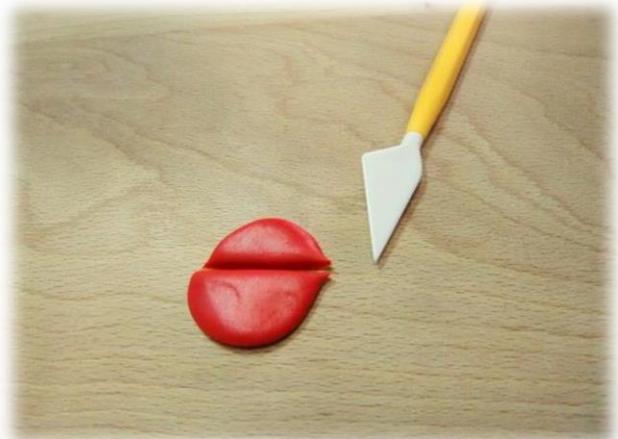


Fig. 10

- **Veiner tool:** è composto di due parti, un lato a punta e l'altro a cucchiaino. Il primo è utile per creare delle venature, disegnare delle linee e posizionare piccoli elementi da incollare (Fig. 11). La parte a cucchiaino serve per lisciare piccole parti o aprire piccoli

incavi, come ad esempio la bocca di un personaggio (Fig. 12). Il mio consiglio è di usarlo anche per dosare il colore in polvere.



Fig. 11

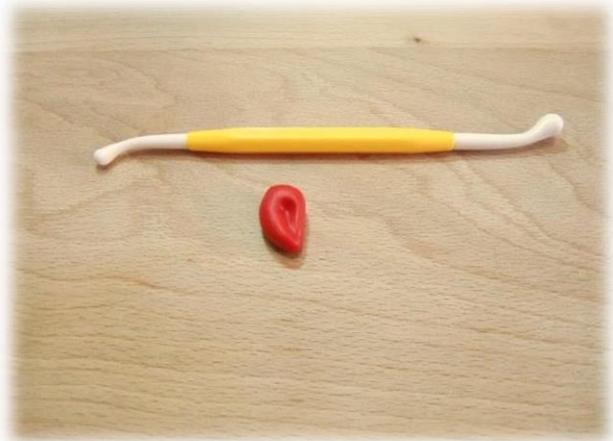


Fig. 12

- **Serrated tool:** anche questo utensile si compone di due parti, un lato seghettato (Fig. 13), utile per creare linee tratteggiate e cuciture, l'altro a forma di "C" che viene utilizzato per creare dei piccoli sorrisi o altri dettagli (Fig. 14). Quest'ultimo attrezzo può essere sostituito tagliando una cannuccia.



Fig. 13



Fig. 14

- **La bacchetta per modelling:** anche quest'ultimo attrezzo è molto importante e può considerarsi multifunzionale. In commercio è disponibile in diverse lunghezze e dimensioni ma in genere la bacchetta per modelling è in silicone e si compone di due estremità,

una bombata e l'altra appuntita, la prima è utile per cancellare i segni lasciati su piccoli elementi (Fig. 15). Inoltre questo utensile può essere usato anche come piccolo matterello.



Fig. 15

1.3. Strumenti di precisione

Nel campo della scultura esistono anche strumenti di precisione, i più importanti sono il Punteruolo e il Bisturi.

- ***Il punteruolo:*** è uno strumento di precisione che serve a creare dei piccolissimi fori e anche per incollare delle piccole porzioni di pasta, come ad esempio gli occhi dei personaggi.



Fig. 16

- **Il bisturi:** anche questo strumento è indispensabile, serve a tagliare piccole porzioni di pasta in modo accurato e dettagliato, nonché per modellare le zone poco accessibili.



Fig. 16

2. Paste, Additivi Alimentari, Colle

2.1. *Pasta di zucchero per copertura e gum paste. Qual è la differenza?*

La pasta di zucchero, detta anche **glassa fondente** (fondant) è un composto solido ed elastico, nato per coprire e decorare i dolci: torte, cupcakes, biscotti e confetti.

Non tutti conoscono la sua origine che risale all'epoca della regina Vittoria in Gran Bretagna e fu sperimentata dai maestri pasticceri di corte per conferire ai dolci un aspetto candido ed elegante, nonché permettere di poterli conservare più a lungo. Vorrei raccontarti una piccola curiosità: in Gran Bretagna, durante le feste di matrimonio dei nobili, come tradizione si usava posizionare sul piano più alto della torta un panforte alla frutta, ricoperto di pasta di zucchero, che simboleggiava la fertilità. La pasta di zucchero proteggeva i dolci dal

deterioramento dell'aria, quindi il panforte alla frutta poteva essere conservato fino al primo anniversario di matrimonio, dopodiché veniva mangiato dalla coppia per buon augurio.

Nel corso del tempo i dolci sono diventati delle opere d'arte e il Cake Design si è diffuso in Australia, Nuova Zelanda, America fino ad approdare anche in Italia entrando nelle nostre case con i programmi televisivi del canale **"Real Time"**: Buddy **"Il Boss delle Torte"** e **Renato Ardovino**, che ancora oggi ci sorprendono con le loro fantastiche torte.

Chi di noi non ha sognato almeno una volta di cimentarsi nella realizzazione di una torta decorata in pasta di zucchero? E quante volte ci siamo chiesti che differenza c'è tra la pasta di zucchero e la gum paste?

Innanzitutto bisogna conoscere l'ingrediente principale della pasta di zucchero ovvero lo zucchero a velo, che amalgamato ad acqua, glicerina, glucosio (o miele), colla di pesce (sostituibile con l'agar-agar per le ricette vegetariane) e grasso vegetale, a scelta tra *"crisco"* (vedi parag. 2.5) strutto o burro, si ottiene un impasto molto compatto.

L'impasto della pasta di zucchero risulterà, man mano che viene lavorato, denso e vischioso, questo dovrà assumere una consistenza sempre più solida con l'aggiunta di piccole porzioni di zucchero a velo.

Tuttavia le proporzioni tra gli ingredienti e le condizioni climatiche delle nostre case, (caldo, freddo secco e umidità) influiscono molto sulla consistenza dell'impasto, perciò i cake designer scelgono quasi sempre di acquistare una pasta industriale, in quanto la compattezza e l'omogeneità sono garantiti e difficili da ottenere con un impasto fatto in casa.

La pasta di zucchero tradizionale è diversa dalla **gum paste** e spesso viene indicata con il termine **"da copertura"**. Questo impasto è più granuloso e viene usato per coprire un dolce, quindi non è adatto alla

realizzazione di decorazioni in 3D perché durante la fase di asciugatura tenderebbe a perdere forma e rilassarsi. Per ottenere un buon risultato, bisogna aggiungere all'impasto la gomma adragante o il CMC (vedi parag. 2.4).

Alla fine di questo capitolo troverai la mia ricetta della pasta di zucchero "*da copertura*" fatta in casa, ti raccomando di dosare bene gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo, buono ed aromatico.

La **gum paste** è una pasta di zucchero addizionata da gomma adragante o CMC, due additivi alimentari indispensabili che la rendono simile al pongo e di conseguenza più elastica e malleabile, conferendo una maggiore rapidità di asciugatura all'aria e durezza del prodotto finito. Questo tipo di pasta non è adatto alla ricopertura, in quanto una volta asciutta risulta particolarmente dura. In commercio ci sono diverse marche di gum paste ottime per realizzare decorazioni in 3D, con percentuali maggiori o minori di burro di cacao, ad esempio: Laped, Saracino, Decotab di Pavoni e Princess di Irca.

La pasta di zucchero si sceglie in base alle condizioni climatiche, quindi se siamo in estate e fa molto caldo è meglio prediligere una pasta con una percentuale di burro di cacao non troppo alto, perché altrimenti si incontreranno difficoltà per manipolarla. Inoltre ricorda che l'umidità e il caldo sono i nemici delle sculture in pasta di zucchero, infatti per evitare che si sciolgano e per rendere più duraturi i colori, le decorazioni devono essere sempre conservate in un luogo fresco ed asciutto che non sia il frigo!

Per realizzare dei fiori che abbiano un aspetto realistico, nei negozi specializzati di cake design si trovano dei panetti di gum paste che hanno una consistenza elastica molto più elevata, infatti può essere stesa in sfoglie sottilissime senza spaccarsi.

2.2. Due additivi alimentari: Gomma Adragante e CMC

La **gomma adragante** è un additivo alimentare di origine vegetale, infatti è ricavata da fusti e foglie di alcune specie di piante leguminose presenti soprattutto in Iran. Si tratta di una sostanza insapore, inodore e molto viscosa, che viene classificata con la sigla alimentare E413 ed è impiegata nell'industria alimentare per salse, sciroppi, caramelle gommosi, gelati e anche in ambito farmaceutico per la preparazione di emulsioni.

La gomma adragante può essere anche sostituita dal **CMC** ossia **Carbossimetilcellulosa sodica** un altro additivo alimentare che deriva dalla cellulosa ed è classificato con il codice E466. Anche quest'ultimo viene usato nell'industria alimentare come addensante nei succhi di frutta, marmellate e salse.

La differenza tra CMC e gomma adragante, oltre all'origine chimica della prima e vegetale della seconda, è nei tempi di reazione. L'aggiunta di CMC alla pasta di zucchero non necessita di un tempo di riposo e ciò permette di utilizzare l'impasto immediatamente, mentre per la gomma adragante è fondamentale un periodo di riposo di 24 ore. Per quanto riguarda le dosi, ricordati di aggiungere un cucchiaino di prodotto ogni 250gr di pasta di zucchero e di non eccedere nelle dosi perché altrimenti l'impasto risulterà duro, secco e difficile da manipolare.

2.3. Come incollare le decorazioni? La ricetta della colla alimentare fatta in casa

A volte il pennellino e l'acqua non sono sufficienti ad incollare le decorazioni in pasta di zucchero, quindi viene adoperato il CMC o la gomma adragante per ottenere una buona **colla alimentare** che può essere sostituita alla ghiaccia reale. Puoi acquistarla, oppure decidere di prepararla a casa, in questo paragrafo troverai la ricetta.

Il composto deve essere conservato in un contenitore in plastica o vetro con chiusura ermetica e può durare da 3 a 4 settimane, dopodiché per sicurezza ed igiene è bene rinnovare il prodotto. Sul web puoi trovare diverse ricette della colla alimentare, e sebbene le dosi vengano differenziate in base alla quantità che si vuole ottenere, gli ingredienti sono sempre gli stessi, acqua e CMC o gomma adragante, io preferisco usare il CMC.

Puoi utilizzare anche altri prodotti per incollare le decorazioni, ad esempio la gelatina neutra o il miele, anche se il loro potere collante non è così forte come la colla edibile.

Ricetta della colla alimentare o colla edibile

Ingredienti:

- 2 cucchiaini da caffè di CMC
- 50 gr. circa di acqua bollita

Procedimento:

Fai bollire l'acqua e versala in un contenitore per alimenti, aggiungi poco alla volta i 2 cucchiaini da caffè di CMC setacciandoli, dopodiché agita con una frusta. Aggiungi altra acqua bollita se vedi che il composto è troppo denso. Se sono presenti dei grumi, versa il composto in un contenitore ermetico e fai riposare per 24 ore, il giorno dopo gira il composto con un cucchiaino e vedrai che i grumi spariranno!

2.4. Il grasso vegetale bianco (Shortening). Cos'è e a cosa serve

La ricetta originale della pasta di zucchero prevede l'aggiunta del grasso vegetale bianco che serve a rendere l'impasto più liscio ed omogeneo. La marca più comune viene prodotta in Canada ed è nota

con il nome di “*Crisco*”, un prodotto che negli ultimi tempi, con l’avvento del Cake Design, si è diffuso molto anche in Italia. Il “*Crisco*” é un composto di origine vegetale a base di oli di semi di soia, cotone e acido citrico che in America viene utilizzato per le preparazioni dolciarie, difatti ha la stessa funzione del burro e dello strutto.

In Italia viene usato esclusivamente per il Cake Design, poiché anche le migliori ricette italiane della pasta di zucchero richiedono questo ingrediente. Se deciderai di preparare in casa la pasta di zucchero “*da copertura*” puoi anche sostituirlo al burro (la pasta sarà più gustosa!), ma sappi che se intendi preparare la gum paste il risultato non sarà lo stesso.

Inoltre il grasso vegetale bianco serve per diversi usi:

- Per togliere i segni lasciati dalle unghie sulle tue sculture, improvvisando una sorta di “*lifting*” alle tue creazioni;
- Per ammorbidire la pasta di zucchero che si è indurita;
- Puoi spalmarlo negli stampi in silicone per facilitare la fuoriuscita dei soggetti in pasta di zucchero;
- Può essere spalmato sulla tavoletta per fiori prima di stendere la gum paste.

2.5. La ricetta della pasta di zucchero per copertura

Quando devo ricoprire delle torte, cupcakes o biscotti uso sempre questa ricetta che ormai è sperimentata, quindi se doserai bene tutti gli ingredienti e le condizioni climatiche della tua casa saranno ottimali, potrai preparare una pasta di zucchero molto gustosa. In bocca al lupo e buon divertimento!

Ingredienti:

- 450 gr. Zucchero a velo

- 6 gr. colla di pesce in fogli
- 30 ml acqua fredda
- 70 gr. glucosio
- 8 gr. glicerina
- 16 gr. burro a temperatura ambiente
- 1 bustina di estratto di vaniglia (o aroma a tuo piacere)

Procedimento:

Setacciare lo zucchero a velo in una casseruola. In un pentolino metti la colla di pesce in ammollo nell'acqua fredda. Quando si è del tutto sciolta aggiungi il glucosio, il burro e la glicerina e riponi il pentolino sul fuoco a fiamma dolce. Gli ingredienti devono soltanto sciogliersi, ti raccomando di non portare ad ebollizione.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati, togliti dal fuoco e dopo aver disposto lo zucchero a velo a fontana su un tagliere, versa il composto un po' alla volta aggiungendo man mano lo zucchero a velo ed impastando con le mani. Puoi anche usare l'impastatrice ma, attenzione a non far diventare il composto una crema, bisogna toglierlo non appena lo zucchero a velo si è amalgamato con gli ingredienti liquidi e poi continuare a lavorarlo a mano fino ad ottenere un composto solido. Aggiungi poco zucchero a velo se trovi che il composto sia appiccicoso e continua a lavorare, ricordati che l'impasto deve essere liscio ed omogeneo.

Conserva la pasta di zucchero nella pellicola alimentare e poi in un sacchetto per alimenti, per evitare che possa seccarsi ed indurirsi. Chiudi il panetto in una scatola di latta oppure un barattolo a chiusura ermetica e dopo un periodo di riposo di 24 ore, potrai usarla. Il panetto si conserva per qualche settimana, ma ti consiglio di preparare la pasta di zucchero quando serve perché tende a deperire, infatti è molto diversa dalla pasta di zucchero "da copertura" industriale, per quest'ultima basta controllare la data di scadenza.

3.1 Coloranti per la pasta di zucchero

3.1. Varietà di coloranti alimentari

I colori sono fondamentali nell'ambito del Cake Design, in quanto la bellezza e il fascino di una torta decorata in pasta di zucchero deriva in gran parte dalla cromia dei colori. Prima di cimentarsi nella colorazione della pasta di zucchero è bene documentarsi sulla ruota dei colori, argomento che affronteremo nel prossimo paragrafo.

I coloranti alimentari sono dei veri e propri pigmenti commestibili, classificabili come additivi alimentari che non alterano il gusto degli alimenti. In commercio è disponibile una vasta gamma di prodotti per decorare gli alimenti e le marche più note sono *"Decora"* e *"Wilton"*. Ottime anche le marche di coloranti: *"Squires Kitchen"* e *"Sugarflair"*.

Tra i coloranti utilizzati per il cake design ci sono anche quelli **non edibili**, ovvero non sono tossici, ma non possono essere ingeriti. In generale si usano per decorazioni artistiche: cake topper che verranno rimossi dalla torta mangiabile, torte da esposizione e fiori.

Vediamo i diversi tipi di coloranti:

- coloranti in pasta o in gel;
- coloranti liquidi;
- coloranti in polvere;
- coloranti perlescenti in polvere;
- coloranti spray;
- pennarelli alimentari.

I **coloranti in pasta o in gel** hanno una resa più solida e sono più concentrati, quindi adatti per colorare la pasta di zucchero. Si vendono in contenitori di plastica e sono disponibili in un'ampia varietà di tinte. Per colorare una piccola porzione di pasta di zucchero bianca prendi il colorante che ti serve ed aiutati con la punta di uno stuzzicadenti per

trasferire un po' di colore sulla pasta. Lavora energicamente affinché il colore venga uniformato alla pasta di zucchero. Dal momento che i coloranti in pasta sono molto concentrati, ti consiglio di aggiungere il colore gradualmente per ottenere la tonalità desiderata. Quando si colora la pasta, un piccolo accorgimento è quello di usare un paio di guanti in lattice *"usa e getta"*, per evitare di macchiare unghie e mani.

I **coloranti liquidi** sono meno consistenti e quindi molto usati per dipingere sulle torte, oppure marcare dettagli su fiori o soggetti. Molto utili anche quando si vogliono ottenere decorazioni con l'aerografo. Questi coloranti non sono adatti alla pasta di zucchero, perché la loro consistenza, troppo liquida, andrebbe a modificare l'impasto rendendolo troppo appiccicoso.

I **coloranti in polvere** sono ottimi quando si vogliono creare delle sfumature sui petali dei fiori o altri soggetti. Sono acquistabili in piccoli contenitori da 5 o 7 grammi. Questi coloranti possono anche essere diluiti in alcool puro, vodka o burro di cacao per creare dei bellissimi effetti pittorici. I coloranti in polvere possono essere aggiunti alle farciture delle torte per dare un tocco di colore, ad esempio: panna, creme a base di burro e formaggio che nel gergo inglese vengono chiamate *"frosting"*.

I **coloranti perlescenti in polvere** conferiscono alle decorazioni un effetto metallizzato e brillante, anche questi si acquistano in piccoli contenitori da 5 o 7 grammi e possono essere edibili o non edibili. Si utilizzano per sfumare le decorazioni in pasta di zucchero oppure possono essere diluiti in alcool puro, vodka o burro di cacao per creare un effetto più omogeneo.

I **coloranti spray**, come i coloranti perlescenti in polvere conferiscono un effetto metallizzato e brillante. Sono già diluiti in alcool puro e disponibili sul mercato in contenitori sotto pressione. La marca più nota è *"PMF art's and craft"*.

I **pennarelli alimentari** sono identici a quelli da disegno. Sono molto utili quando si devono eseguire lavori di precisione, come ad esempio le ciglia di un personaggio, e sono adatti per scrivere su pergamene in pasta di zucchero. Devono essere utilizzati sulla pasta di zucchero completamente asciutta per poter lasciare un tratto marcato e deciso.

3.2. Il cerchio cromatico. Guida alla composizione dei colori

Prima di iniziare una decorazione in pasta di zucchero è necessario definire quali colori devono essere usati. Oggi sul mercato abbiamo coloranti alimentari in pasta, liquidi e in polvere disponibili in una vasta gamma di tinte, ma a volte non è facile trovare quella che cerchiamo, quindi è bene avere a disposizione i coloranti alimentari primari, in modo da creare tinte diverse ogni qual volta ne abbiamo bisogno.

I colori si dividono in:

- **neutri:** nero e bianco che uniti formano il grigio;
- **primari:** blu, giallo e rosso che uniti formano i colori secondari;
- **secondari:** arancio, verde e viola.

Si definiscono **“colori assoluti”** il nero, il bianco, il blu, il rosso e il giallo perché non si ottengono da nessuna mescolanza e uniti tra loro, formano colori secondari e terziari.

In alternativa è possibile acquistare la pasta colorata, e anche in questo caso abbiamo un'ampia gamma di tinte che potranno essere mescolate per ottenere i colori desiderati.

Ecco degli schemi che ti aiuteranno a capire come ottenere i colori:

- Schema dei colori primari e secondari (Fig. 17)
- La ruota dei colori (Fig. 18)

colorante nero tenderà ad assumere sempre una colorazione incline al grigio sulla pasta di zucchero bianca.

Molte persone mi chiedono come ottenere il color carne, che si realizza aggiungendo una piccola quantità di colore marrone alla pasta bianca mentre per ottenere un effetto più *“porcellanato”* bisogna aggiungere un po' di colore avorio alla pasta bianca.

Ricordati infine che la pasta di zucchero colorata deve essere conservata in un sacchetto per alimenti e possibilmente in un luogo fresco e asciutto.

Bene! Sei giunta al termine di questa breve guida di introduzione al mondo del Cake Design. Ti è piaciuta? Mi piacerebbe avere un tuo parere e se hai dubbi o domande sarò lieta di risponderti, mi trovi su:



<https://www.facebook.com/AnnamariaCakeArt>



<https://twitter.com/annapagano81>



<https://plus.google.com/+AnnamariaPagano>



<https://it.pinterest.com/annapagano/cake-design>



<https://www.flickr.com/photos/annamaria-pagano>



<https://www.youtube.com/channel/UCkAfR20GcpCh5LMc4ZHK40w>

Ah quasi dimenticavo! Se pensi che questa guida possa essere utile a chi voglia imparare a fare decorazioni in pasta di zucchero inviala per e-mail ai tuoi amici. Ne sarò felice... Ciao e a presto! ;)