

diavoletti



Questi simpatici cake pops fanno pensare a due innamorati... e allora perché non abbinarli a fiorellini e cuoricini?

cosa occorre...

per 12 cake pops

- ♥ 12 cake pops (palline da 30 g) – con torta al cacao e ganache al cioccolato fondente
- ♥ 500 g di candy melt rosso
- ♥ tasca da pasticciere
- ♥ 12 bastoncini da lecca-lecca
- ♥ pasta di gomma bianca, nera e rossa
- ♥ glassa reale nera
- ♥ glitter alimentare rosso

1 Fate sciogliere una parte di candy melt, mettetelo in una tasca da pasticciere e tagliate la punta. Inserite un bastoncino da lecca-lecca nella base di una delle palline, rimuovetelo e riempite il piccolo buco con la copertura, poi riposizionate il bastoncino. Ripetete l'operazione per tutti i cake pops, poi metteteli in frigorifero per qualche minuto.

2 Con la pasta di gomma, create 24 minuscole palline bianche, che appiattirete per formare gli occhi, altre 12 per le bocche e 12 palline nere, che saranno i nasi dei vostri diavoletti. Create poi 24 corna prendendo una pallina di pasta di gomma rossa e dandole una forma allungata. Infine, realizzate 12 salamini di pasta rossa, piegateli facendo incontrare le due

metà al centro e appiattiteli per creare la punta della coda a forma di cuore.

3 Se necessario, fate sciogliere ancora la copertura rossa e ricoprite i cake pops fino al bastoncino. Quando la copertura inizia appena a indurirsi, attaccate occhi, naso, bocca e corna, fissandoli eventualmente con della colla edibile. Disegnate le pupille con la glassa reale nera usando una tasca da pasticciere con bocchetta n° 1,5.

4 Create dei lunghi salamini di pasta di gomma nera e incollateli intorno al bastoncino usando la colla edibile, arricciandoli fino ad arrivare ai cake pops. Fissate poi la punta della coda. Per finire, stendete la colla edibile sulle corna e sul cuore e cospargetele di glitter alimentare con un pennello.

ricette torte base, creme e glasse tecniche cioccolato e coperture, ricoprire, decorare e modellare, glitter



orsacchiotti



Questi adorabili orsacchiotti decorati con fiocchi ricoperti di glitter sono perfetti per una festa di compleanno. Piaceranno a tutti! Con pochi strumenti sarà facilissimo realizzarli.

cosa occorre...

per 10 cake pops

♥ 10 cake pops rotondi su bastoncini (30 g)

♥ pasta di gomma color caramello, crema, marrone scuro, rosa e celeste

♥ strumenti per decorare

♥ 300 g di gocce di cioccolato al caramello, sciolte

♥ glitter alimentare rosa e celeste

♥ glassa reale nera

1 Per i cake pops usate torta soffice al cioccolato con crema di burro al caramello.

2 Per realizzare le orecchie, create 5 palline di pasta di gomma color caramello. Appiattitele leggermente e usate uno strumento a sfera per ottenere un avallamento al centro. Tagliatele a metà.

3 Per il muso, create 10 palline di pasta di gomma color crema. Appiattitele leggermente e disegnate il sorriso nella parte bassa con uno degli strumenti per decorare. Create 10 palline marrone scuro per realizzare i nasi.

4 Create 10 fiocchetti, di cui 5 rosa e 5 celeste.

5 Intingete i cake pops nel cioccolato al caramello e incollate le orecchie mentre

sono ancora umidi. Quando saranno diventati asciutti al tatto, disegnate una linea tratteggiata dalla parte posteriore della testa fino al centro sul davanti.

Incollate il muso e il naso con della colla edibile. Una volta asciutti, applicate la glassa reale con una tasca da pasticciere e una bocchetta n° 1.

6 Con della colla edibile, incollate i fiocchi rosa, leggermente inclinati, sulla testa delle orsacchiotte e quelli celesti sotto il mento degli orsacchiotti.

con un po' di allenamento...
Per avere la certezza di incidere i cake pops in modo uniforme allenatevi con gli strumenti per decorare.

ricette torte base, creme e glasse **tecniche** cioccolato e coperture, ricoprire, decorare e modellare

