

Perle di Dolcezza

Tutorial by Sara Bonaccorsi

Tutorial: come realizzare simpatici cupcakes ambientati nel regno animale - parte 1



Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com

1. Il gufetto saggio.

Con questo gufetto, realizzato non su un cupcake ma su un biscotto, ho vinto il secondo premio nella prima edizione di "biscotti in gara" organizzata da QuantoBasta - Arese

- Stendere la pasta di zucchero arancione ad uno spessore di 2mm e, con un coppapasta del diametro del cupcake, ricavare un disco con cui ricoprirete il cupcake usando come collante un po' di gelatina di albicocche.



- Stendere la pasta di zucchero gialla e marrone ad uno spessore di 2mm e, con un taglia biscotti ad espulsione a forma di agrifoglio, ricavare tante foglioline che saranno le piume del gufetto. Applicare le piume come indicato nelle fotografie 3 e 4.



- Stendere la pasta di zucchero bianca ad uno spessore di 2mm e, con l'aiuto di un beccuccio della sac a poche, ricavare due dischetti come indicato nella prima fotografia. Per completare gli occhi del gufetto, realizzare due palline in pasta di zucchero nera e schiacciarle con le dita e due piccolissime palline in pasta di zucchero bianca, come indicato nella seconda fotografia. Comporre e posizionare quindi gli occhi come indicato nelle fotografie 3 e 4.



Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com

- Con la pasta di zucchero arancione creare un piccolo cono che sarà il becco del gufetto.



- Ecco completato il gufetto saggio



Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com

2. La coccinella porta fortuna

• Stendere la pasta di zucchero rossa ad uno spessore di 2mm e, con un coppapasta del diametro del cupcake, ricavare un disco con cui ricoprirete il cupcake usando come collante un po' di gelatina di albicocche.



• Con la pasta di zucchero nera ricavare:
- 6 piccole palline che andranno schiacciate per realizzare i classici puntini della coccinella;
- un lungo e sottile cilindro per definire le ali della coccinella;
- una pallina, leggermente ovale, per la testa della coccinella.
Applicare i vari elementi come indicato nella figura 4.



1



2



3



4

• Con la pasta di zucchero bianca ricavare due piccole palline che andranno schiacciate per realizzare gli occhi della coccinella. Per completarli usare due puntini in pasta di zucchero nera e applicarli sulla testa della coccinella.

Ecco completata la coccinella porta fortuna



Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com

3. La simpatica apina

- Stendere la pasta di zucchero gialla ad uno spessore di 2mm e, con un coppapasta del diametro del cupcake, ricavare un disco.



- Con la pasta di zucchero nera ricavare quattro cordoncini lunghi e sottili che andranno applicati sul disco giallo e poi coppati come indicato nelle fotografie 2 e 3.



1



2



3

- Con la pasta di zucchero nera ricavare un piccolissimo cono per realizzare il pungiglione e applicarlo come indicato nella fotografia 2.



1



2

Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com

- Con la pasta di zucchero bianca realizzare le due alucce e posizionarle come indicato nella fotografia



1



2

- infine realizzare gli occhietti dell'ape e posizionarli come indicato nella fotografia 2



1



2

Ecco completata la simpatica apina



Blog: perledidolcezza.blogspot.com
Email: perledidolcezza@gmail.com