



CREME WOW!

Per farcire, stuccare e decorare a regola d'arte!

www.engycakedesigner.it

L'IMPORTANZA DELLE CREME IN PASTICCERIA

L'universo del cake design non si limita alla creazione di torte visivamente spettacolari; alla base di ogni dolce di successo c'è l'arte di realizzare creme perfette. Queste preparazioni sono fondamentali per donare sapore, consistenza e struttura a qualsiasi torta, dalle più semplici alle più elaborate. Che si tratti di farcire strati soffici, stuccare superfici per ottenere una base liscia, o decorare con eleganza, le creme svolgono un ruolo essenziale. In questo corso esploreremo le principali creme utilizzate in pasticceria, approfondendo ogni tipologia con ricette dettagliate, suggerimenti e soluzioni ai problemi comuni. Preparati a scoprire come trasformare ogni tuo dolce in un'opera d'arte culinaria!

CREME PER FARCIRE

Le creme per farcire sono l'anima di ogni torta e dolce, fondamentali per conferire sapore, morbidezza e un tocco di eleganza a ogni creazione. Nel mondo della pasticceria e del cake design, la scelta della crema giusta può fare la differenza tra un dolce ordinario e un'opera d'arte che conquista tutti i sensi. Queste creme, che spaziano dalle classiche e vellutate alle

più innovative e audaci, non solo arricchiscono il gusto ma offrono anche una vasta gamma di texture, rendendo ogni morso un'esperienza unica.

In questo corso esploreremo le creme più amate e utilizzate per farcire torte e dolci, analizzandone le caratteristiche, i metodi di preparazione e gli errori comuni da evitare. Che si tratti di una soffice crema chantilly, di una ricca crema pasticcera o di una più sofisticata crema ai frutti di bosco, ogni ricetta sarà accompagnata da consigli pratici per ottenere risultati perfetti. Preparati a scoprire come queste creme possano trasformare semplici strati di torta in deliziosi capolavori, capaci di stupire e deliziare ogni palato!

Di seguito l'elenco delle creme per farcire che vedremo in questo corso:

- CREMA CHANTILLY
- CREMA CHANTILLY AL MASCARPONE
- CREMA CHANTILLY AL MASCARPONE E RICOTTA
- CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA
- CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO
- CREMA PASTICCERA AL BURRO DI ARACHIDI
- CREMA PASTICCERA AI LAMPONI
- CREMA DIPLOMATICA ANTICA RICETTA
- CREMA DIPLOMATICA SEMPLIFICATA AL MASCARPONE
- CREMA DIPLOMATICA AL CAFFÈ
- CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA
- CREMA MOUSSELINE CON PRALINATO DI MANDORLE E NOCCIOLE
- CREMA MOUSSELINE AL LIMONE
- GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE
- GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE
- GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO
- CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE
- CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA
- CREMOSO AL MASCARPONE E VANIGLIA

CREME PER STUCCARE UNA TORTA E DECORARE

Nel mondo della pasticceria e del cake design, l'estetica gioca un ruolo cruciale tanto quanto il gusto. Le creme per stuccare e decorare sono gli strumenti segreti che trasformano una torta da semplice dolce a una vera opera d'arte. Queste creme non solo creano una base perfetta per le decorazioni, garantendo una superficie liscia e uniforme, ma permettono anche di realizzare dettagli complessi e finiture perfette.

Che si tratti di una torta nuziale elegante o di una torta di compleanno riccamente decorata, le creme per stuccare come la crema al burro e le ganache al cioccolato sono essenziali per preparare la base. Queste creme forniscono una struttura stabile e una finitura impeccabile, essenziale per supportare ulteriori decorazioni. Le creme per decorare, invece, offrono la possibilità di dare sfogo alla creatività, consentendo di creare fiori, motivi intricati e disegni personalizzati con sac à poche.

In questo corso, approfondiremo le caratteristiche delle principali creme utilizzate per stuccare e decorare, dalle creme al burro alle ganache al cioccolato, perfette per essere poi ricoperte con pasta di zucchero. Vedremo inoltre come utilizzare la chantilly al mascarpone per ricoprire e decorare torte in modo altrettanto scenografico. Esploreremo le tecniche per ottenere una consistenza perfetta, i trucchi per evitare comuni insidie e come adattare queste creme per diversi stili e occasioni.

Di seguito l'elenco delle creme per stuccare e decorare che vedremo in questo corso:

- CREMA AL BURRO AMERICANA
- CREMA AL BURRO AMERICANA AL CACAO
- CREMA AL BURRO CON MERINGA ITALIANA
- CREMA AL BURRO CON MERINGA ITALIANA AL CIOCCOLATO AL LATTE
- CREMA AL BURRO CON MERINGA SVIZZERA
- CREMA AL BURRO CON MERINGA SVIZZERA AL CIOCCOLATO BIANCO
- GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE
- GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE'
- GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO
- CHANTILLY AL MASCARPONE
- CHANTILLY AL MASCARPONE E NOCCIOLA

Nel corso approfondiremo ogni aspetto di queste creme, potrai guardare le videolezioni quando e dove vorrai. Per ogni argomento troverai inoltre uno o più file pdf da scaricare, contenenti approfondimenti teorici e le varie ricette.

Ti aspetto per proseguire insieme questo dolce percorso. Il meglio deve ancora venire!