



BISCOTTI DECORATI A REGOLA D'ARTE!

www.engycakedesigner.it

Ti do il benvenuto in questo corso dedicato al mondo dei biscotti decorati! Che tu sia alle prime armi o un appassionato alla ricerca di nuove idee, questo corso ti guiderà passo passo nella creazione di piccoli capolavori dolci, da decorare con ghiaccia reale e pasta di zucchero per ogni occasione speciale.

Biscotti Decorati: Una Piccola Opera d'Arte

Decorare i biscotti è molto più che preparare un dolce: è un'arte che unisce creatività e tecnica, capace di trasformare un semplice impasto in un'esplosione di colori e forme, perfetti per feste, regali, o semplicemente per il piacere di creare. Ma perché un biscotto decorato sia davvero perfetto, bisogna partire da una base solida, e qui entrano in gioco alcuni dettagli fondamentali.

La Frolla Perfetta: Tenuta e Precisione nella Forma

Un buon biscotto decorato inizia da una pasta frolla che, una volta cotta, conservi la forma precisa del tagliabiscotti scelto, senza deformazioni o gonfiori eccessivi. Nel corso esploreremo diverse varianti di pasta frolla, ciascuna con le proprie peculiarità. Analizzeremo:

- **La Frolla Classica**, con la sua friabilità e il gusto burroso che tanto la caratterizzano.
- **La Frolla Vegana**, perfetta per chi preferisce evitare ingredienti di origine animale ma senza rinunciare al gusto e alla consistenza e per chi soffre di intolleranze.
- **La Frolla Senza Glutine**, dedicata a chi ha necessità di evitare il glutine, mantenendo però una consistenza e un gusto che non hanno nulla da invidiare alla versione tradizionale.

Ogni versione sarà studiata per ottenere biscotti stabili, adatti ad essere decorati, senza perdere la loro bontà.

Decorazioni con Ghiaccia Reale e Pasta di Zucchero

Decorare un biscotto significa anche scegliere la tecnica più adatta per esaltare il tema o l'occasione. Due delle tecniche più diffuse e amate sono la **ghiaccia reale** e la **pasta di zucchero**. Nel dettaglio:

- La **ghiaccia reale** è una preparazione a base di zucchero a velo e albume che permette di ottenere decorazioni precise e brillanti. In questo corso ti insegnerò come prepararla, sia nella versione classica, sia in quella vegana (sostituendo l'albume pastorizzato con l'acqua faba). Potrai creare bordi, riempimenti, dettagli finissimi, e tutto ciò che desideri, dalla consistenza più liquida per le superfici lisce, a quella più densa per i dettagli più complessi.
- La **pasta di zucchero**, invece, consente di modellare e stendere decorazioni dai colori intensi e dalla finitura setosa. Vedremo insieme quale pasta di zucchero scegliere, come lavorarla e come colorarla al meglio.

Quali strumenti ti occorreranno?

In questo paragrafo esamineremo nel dettaglio gli strumenti necessari per il corso sui biscotti decorati. Ogni strumento gioca un ruolo essenziale, dalla preparazione dell'impasto alla decorazione finale, e la loro corretta scelta e utilizzo garantiranno risultati ottimali. Gli strumenti elencati sono pensati per agevolare il processo creativo e tecnico della decorazione, adattandosi sia ai principianti che a chi ha già esperienza.

1. Teglie Microforate e tappetini in silicone microforati

Le teglie microforate sono strumenti fondamentali per ottenere una cottura uniforme dei biscotti. La loro superficie traforata consente un'ottima circolazione dell'aria calda, riducendo i tempi di cottura e favorendo una doratura omogenea. I fori permettono al calore di penetrare meglio sotto il biscotto, evitando che si formino bolle d'aria e garantendo una base stabile per successivi strati di decorazione.

Le teglie microforate sono ideali quando si lavora con la pasta frolla, poiché aiutano ad evitare che l'impasto perda la sua forma originale durante la cottura. L'uso di tappetini microforati in silicone può essere combinato alla teglia per agevolare la pulizia e migliorare ulteriormente il risultato finale.

2. Mattarello

Il mattarello è uno degli strumenti più utilizzati per stendere uniformemente la pasta frolla. Per i biscotti decorati, è fondamentale ottenere uno spessore omogeneo, che permetta una cottura uniforme e una base ideale per le decorazioni. Si consiglia un mattarello liscio, preferibilmente antiaderente, che riduca la necessità di usare troppa farina, la quale potrebbe alterare la consistenza dell'impasto.

Esistono anche mattarelli regolabili con dischi di spessore intercambiabili, che facilitano la stesura a diverse altezze. Questo è particolarmente utile per i biscotti decorati, dove uno spessore uniforme garantisce stabilità e precisione nel lavoro finale.

3. Tagliapasta

I tagliapasta, o formine, sono strumenti indispensabili per creare le forme di base dei biscotti. Sono disponibili in molteplici forme e dimensioni, che possono variare da quelle tradizionali

(cuori, stelle, cerchi) a disegni più complessi o personalizzati. Per il corso, è consigliato avere a disposizione una varietà di tagliapasta per esercitarsi su diversi tipi di decorazione.

Si possono trovare tagliapasta in metallo, plastica o silicone. Consiglio di acquistare prodotti di qualità, farà la differenza sul risultato finale.

4. Sac à poche e Beccucci

La **sac à poche** è essenziale per la decorazione dei biscotti e consente di applicare glasse, creme o ghiaccia reale con precisione. Per una decorazione precisa e accurata, è fondamentale usare beccucci di diverse misure e forme. In questo corso, suggerisco di avere a disposizione i seguenti beccucci:

- **N. 2:** ideale per linee sottili e dettagli molto piccoli.
- **N. 3:** perfetto per linee di contorno e scritte.
- **N. 4:** utilizzato per riempire aree medie o per dettagli più spessi.
- **N. 5:** adatto a riempire aree più grandi e dare corpo a decorazioni più spesse.
- **Beccucci a stella o altre forme decorative:** utilizzati per creare effetti particolari, come petali di fiori, onde e altre forme tridimensionali.

Io prediligo l'utilizzo di sac à poche usa e getta, è consigliabile averne diverse a disposizione così da poterle riempire con ghiaccia di diversi colori e consistenze. Consiglio l'acquisto della dimensione massima di 30 cm di lunghezza, non occorre siano troppo grandi.

5. Coloranti Alimentari in Gel e in Polvere

I coloranti alimentari sono indispensabili per aggiungere vivacità e dettagli ai biscotti decorati. Si possono trovare in diverse forme, ma per il corso ci concentreremo sui coloranti **in gel** e **in polvere**.

- **Coloranti in Gel:** Sono ideali per tingere la ghiaccia reale e la pasta di zucchero, poiché non alterano la consistenza della preparazione. Basta una piccola quantità di prodotto per ottenere colori intensi e brillanti, facili da mescolare e da dosare.
- **Coloranti in Polvere:** Questi coloranti sono più intensi e si usano spesso per effetti di sfumatura o per applicare dettagli a secco sulla superficie del biscotto o della pasta di zucchero. Possono essere applicati con pennelli sottili per creare ombreggiature, sfumature e altre finiture decorative.

6. Mattarello e Stampi per Pasta di Zucchero

Per chi desidera lavorare con decorazioni in pasta di zucchero, un **mattarello specifico** e **stampi dedicati** sono essenziali. Il mattarello per la pasta di zucchero è generalmente in materiale antiaderente, spesso più piccolo e leggero di quello usato per la pasta frolla, per permettere una stesura sottile e precisa.

Gli stampi per pasta di zucchero permettono di creare forme dettagliate e decorative da applicare sui biscotti. Possono essere di silicone o di plastica rigida, e spesso sono utilizzati per ottenere dettagli complessi, come fiocchi, fiori, foglie, lettere o motivi geometrici. La pasta di zucchero lavorata con questi stampi può essere poi colorata o dipinta con i coloranti in polvere per arricchire i biscotti con effetti tridimensionali e raffinati.

Strumenti Opzionali: Planetaria

La planetaria è un'opzione gradita ma non obbligatoria. È uno strumento molto utile per chi desidera preparare l'impasto in modo più efficiente e senza troppa fatica. Le fruste a foglia delle planetarie permettono di impastare la frolla senza surriscaldarla, mantenendo la giusta consistenza. Se si decide di utilizzare la planetaria, si consiglia di fare attenzione ai tempi di lavorazione per evitare che la pasta frolla diventi troppo elastica.

Questi strumenti, se ben usati, consentiranno di realizzare biscotti decorati con precisione, estetica e attenzione ai dettagli. Nell'uso di ogni strumento, sarà importante avere pazienza e dedicarsi alla pratica, poiché l'abilità manuale e la creatività si perfezionano nel tempo. Buon lavoro!