

Corsi
Carmela Moffa

L'eleganza della decorazione

L'eleganza che non ha tempo, il classico intramontabile, questo quello che contraddistingue le opere della Sugar Artist Carmela Moffa.

Se pur monumentali, le sue creazioni non sono mai "pesanti" e la maestria con cui realizza fiori e minuziosi decori in ghiaccia reale dona armonia e leggerezza.

Consulente e docente di pasticceria ha vinto tanti concorsi, in Italia e all'estero, come "La più glamour" al Sigep di Rimini nel 2012, "Premio Europa" a Roma nel 2008, il "Culinary World Cup" a Lussenburgo nel 2002.

Esperienza decennale che troviamo nelle sue dolci pieces

dove la raffinatezza fa da padrona.

Decorazioni di torte con le diverse tecniche : a filo, a striscio ed a sospensione.

E' stato un vero piacere dare il mio piccolissimo contributo durante il corso Conpait Lazio, organizzato presso la sede TU CHEF.

Si impara tanto, e non solo tecnicamente, quando si ha la possibilità di stare a contatto con persone che sanno trasmettere l'amore e la passione per la propria professione.

Grazie Conpait, grazie Carmela Moffa!

Francesca Speranza



Torte da Cerimonia





GHIACCIA REALE PER DECORARE

- 90 gr. albume
- 450 -500 gr. zucchero a velo

Versare dell'albume in una ciotola, quindi unire sempre mescolando dello zucchero a velo in quantità tale da avere una pastella piuttosto densa, aggiungere anche qualche goccia di succo di limone che renderà più spumosa e bianca la ghiaccia.



“Le torte decorate devono essere ben fatte, correttamente aromatizzate ed accuratamente decorate.”

Carmela Moffa



“La decorazione è ciò che trasforma la pasticceria in una vera e propria arte.”

Carmela Moffa