

*“Se credi chissà che
un giorno non
giunga la felicità
non disperare nel
Dal film “Generentola”*





Una renna *speciale*

*Un goloso **panettone**, decorato con marzapane rosso, candida ghiaccia reale e una **buffa renna** che per errore finisce nella macchina dei regali di **Babbo Natale** e così, incartata e infiocchettata, diventa il regalo di un bimbo fortunato*

Quali consigli può dare a chi non ha mai realizzato un personaggio con l'arte del modelling? In che modo si può riuscire ad ottenere un risultato così verosimile?

I miei consigli sono di non scoraggiarsi se al primo colpo le cose non vengono come vogliamo ma di allenarsi e fare un buon corso, dove vengono spiegate le tecniche corrette e l'utilizzo delle paste. Bisogna cercare la pasta di zuc-

chero che più si addice alla propria manualità e al proprio gusto. Il modelling è l'incarnazione di un'idea, quindi bisogna progettare e disegnare il progetto di una torta, lo studio dei colori e le proporzioni per rendere tutto armonioso, così diventa tutto più facile. Per avere dei risultati verosimili, i miei soggetti devono esprimere uno stato d'animo e devono somigliare il più possibile all'originale (soprattutto quando si tratta di riprodurre personaggi famosi).

Quali suggerimenti vuol dare a chi deve rivestire una base particolare come quella del panettone?

Il suggerimento che posso dare è quello di acquistare un panettone senza glassa (amaretto) in superficie, per poi poterlo rivestire con il marzapane. Riguardo il rivestimento, si procede come per una torta.

Carmela Moffa ha cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticceria quasi vent'anni fa. Lei e suo marito Antonio Capuano lavorano insieme come docenti e consulenti di pasticceria, hanno vinto tanti concorsi, in Italia ed all'estero, come il "Premio Europa" a Roma nel 2008 e il "Culinary World Cup" a Lussemburgo nel 2002. Ha vinto il concorso "La più glamour" al Sigep 2012 di Rimini.



INGREDIENTI

Per 10 persone

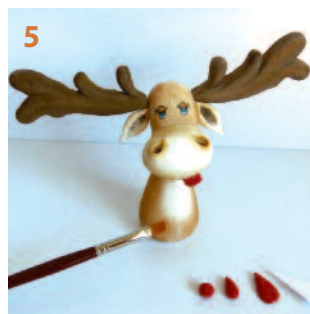
1 panettone milanese da 1 Kg
1 kg di marzapane rosso
150 gr di pasta di zucchero per modellaggio marrone
300 gr di pasta di zucchero per modellaggio bianca
100 gr di pasta di zucchero per modellaggio rossa
150 gr di pasta di zucchero per modellaggio verde
50 gr di pasta di zucchero per modellaggio gialla
Ghiaccia reale qb
Pennarelli alimentari (nero, blu e marrone)
Colori in polvere alimentari (marrone e verde)
Colla edibile
Colore oro scintillante in polvere
Alcol puro qb

STRUMENTI

Mattarello
Attrezzi per modellaggio
1 vassoio del diametro di 30 cm
Forbicine
Stuzzicadenti
Pennellino

LA RENNA

1. Modellate una pallina con della pasta di zucchero per modellaggio marrone. Allungatela e proseguite, come illustrato in foto, aiutandovi con l'apposito attrezzo.
2. Per realizzare il corpo, modellate della pasta di zucchero bianca a forma di goccia.
3. Con la stessa pasta di zucchero bianca create una pallina e datele la forma di una pera. Con gli appositi attrezzi da modelling, realizzate le narici e la bocca.
4. Prendete dell'altra pasta di zucchero bianca, modellate due palline e allungatele a forma di goccia. Completate le orecchie della renna formando un incavo con l'apposito attrezzo.



5. Assemblate la renna e, con dei pennarelli alimentari, disegnate gli occhi. Con del colore in polvere marrone e un pennellino colorate il corpo. Prendete un pezzetto di pasta di zucchero rossa e modellate la lingua come illustrato in foto.
6. Con la pasta di zucchero rossa realizzate una pallina e formate un cono. Stendete poi la pasta, ritagliate due strisce e formate la sciapa.
7. Allungate un pezzetto di pasta di zucchero bianca, applicatela intorno al cappello e intagliatela con delle forbicine. Formate infine una pallina di pasta di zucchero bianca e incollatela sulla punta del cappello.
8. Modellate le zampe della renna con della pasta di zucchero bianca e marrone, come illustrato in foto. Una volta completate le zampe, coloratele con del colore in polvere marrone e un pennellino.

LA SCATOLA

9. Stendete della pasta di zucchero bianca e ritagliate un quadrato di 7 x 7cm, quattro rettangoli di 5 x 7cm e quattro rettangoli di 7 x 2,5 cm.



*"Il Natale dovrebbe essere
legna che arde nel caminetto,
profumo di pino e di vino,
buone chiacchiere, bei ricordi e
amicizie rinnovate. Ma...se
questo manca basterà l'amore"*
(Jesse O'Neill)



10. Montate la scatola con della colla edibile e coloratela con del colore oro in polvere diluito in un po' di alcool.

GLI ELEMENTI DECORATIVI

11. Allungate un pezzo di pasta di zucchero bianca e, con della pasta di zucchero gialla, formate una goccia come illustrato in foto.

12. Prendete della pasta di zucchero marrone e modellate una goccia. Intagliatela con le forbicine come illustrato in foto.

13. Realizzate dei coni con della pasta di zucchero verde ed infilate alla



11



12

base degli stuzzicadenti. Con della ghiaccia reale colorata di verde cominciate a creare tanti spuntoni lungo la superficie dei coni, come illustrato in foto.

14. Rivestite il vassoio e il panettone con del marzapane rosso e cominciate a decorarlo con della ghiaccia reale bianca.

15. Fissate la candela, realizzata nel punto 11, con della ghiaccia e create la cera. Decorate con la ghiaccia anche il vassoio.

16. Incollate con la stessa ghiaccia reale gli altri elementi decorativi, come illustrato in foto.



13



14



15



16

*“Se credi
chissà che un
giorno non
giunga la
felicità non
disperare nel
Dal film “Generentola”*

