

Claudia Prati

MANUALE DELLA GHIACCIA REALE

STORIA, TECNICHE, CREATIVITÀ



CHIRIOTTI  EDITORI

SOMMARIO

Introduzione

Quando il cornetto incontra la ghiaccia reale	5
La penna all'autrice	7

Parte prima

Storia della decorazione e origini della ghiaccia reale	11
Dal Rinascimento al Barocco	12
La ghiaccia reale nel '700 in Francia e Inghilterra	16
Le influenze artistiche di Carême	18
Nella Francia del '900	20
La ghiaccia reale in Inghilterra nell'epoca Vittoriana ed oltre	22
Oltre ogni oceano	27
Decorazioni e lavori in ghiaccia dal 18° al 20° secolo in Italia	30
La seconda parte del '900 in Italia	37
Una stagione lunga e feconda	41
Testi professionali decorativi in Italia 1950-2000	43
Verso il design con la grazia di Tonti	44
Il fascino dello stile classico	46
Mostre e concorsi e scuole	47
Concludendo	52
Postilla sulla torta nuziale	54
È bello precisare	55

Parte seconda

Le tecniche di base	59
Consigli pratici per la preparazione della base	60
Consigli per la preparazione delle farciture	62
Come rivestire la torta	63
Come rivestire la torta con ghiaccia reale	65
Preparazione della ghiaccia reale	66
Consigli pratici	67
Le tecniche della decorazione in ghiaccia reale	68
Le consistenze della ghiaccia reale	70
Come si prepara un cornetto di carta da forno	73
Come si riempie un cornetto	74
I beccucci	75
La colorazione della ghiaccia	75

Le forme base della decorazione in ghiaccia	76
Altri effetti decorativi	80
La scrittura su torta	84
Brush embroidery ricamo a pennello	86
Pizzi o lace	88
Fiori di ghiaccia	89
Il runout	91
Ricamo pizzo sangallo / broderie anglaise	93
Fili in sospensione, extension work	94
Fili in sospensione senza ponte / bridgeless extension work	95
Per riprodurre un disegno sulla torta	96
Glossario	97

Otto Progetti

Progetto 1 - Shabby chic cookies	103
Progetto 2 - Torta per una principessa	107
Progetto 3 - Battesimo in lilla	115
Progetto 4 - La bimba con gatto in Oriental Stringwork	123
Progetto 5 - Opera	131
Progetto 6 - Uovo di Pasqua naif	139
Progetto 7 - Sulle ali di una farfalla	145
Progetto 8 - White wedding cake	155

Appendice tecnica

Disegni di base	163
Progetti	165

Bibliografia

173

189