



DO IT YOURSELF SWEET TABLE

OCCORRENTE

- Un pannello di sfondo 100x150 cm con stampa grafica preferita
- Tavolo di appoggio
- Tovaglia
- Forbici, colla, supporti (scatole di cartone, quadrati di polistirolo etc...)
- Fogli di carta adesiva
- Cartoncini
- Pennarelli colorati e pennarelli alimentari
- Pasta di zucchero
- Cupcakes
- Biscotti
- Bottigliette di acqua
- Cannucce colorate
- Cupcake wraps colorati
- Pasta di zucchero

I BISCOTTI DI CHASE E MARSHALL

Ingredienti biscotti

300 gr. farina 00

150 gr. zucchero

120 gr. burro

1 uovo intero e 1 tuorlo

la scorza di un limone biologico grattugiata

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Preparazione biscotti

Lavora il burro con lo zucchero finché non diventa morbido. Aggiungi le uova una alla volta e successivamente la farina e gli aromi, per poi impastare tutto insieme finché non ottieni un impasto liscio e compatto.

Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendi la frolla con un matterello e taglia i biscotti con un tagliapasta tondo di circa 6 cm di diametro.

Disponi su una teglia e cuoci in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

Lascia freddare prima di decorare

Decorazione biscotti

Stampa i bollini con le grafiche dei tuoi personaggi preferiti su fogli di pasta di zucchero.

Colora i bollini con i pennarelli alimentari

Stendi la pasta di zucchero bianca e tagliala con i tagliapasta tondi con cui hai realizzato i biscotti

Inumidisci la pasta di zucchero e attaccala sul biscotto

Attacca i bollini sulla pasta di zucchero inumidendoli con un pennello con pochissima acqua

I CUPCAKES DI CHASE E MARSHALL

Per i cupcakes:

120 gr. burro a temperatura ambiente
120 gr. zucchero
120 gr. farina 00
2 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
Teglia per cupcakes
Pirottini

Per il frosting:

60 gr. burro
250 gr. zucchero a velo
230 gr formaggio fresco spalmabile
un cucchiaino di succo di limone e la scorza di un limone
coloranti alimentari a piacere

Preparazione Cupcakes

Lavora il burro con lo zucchero finché non diventa morbido. Aggiungi le uova una alla volta e gli aromi, aggiungere la farina e il lievito e impastare tutto insieme finché non ottieni un impasto liscio e omogeneo. Inerire l'impasto in una sac a poche e suddividere in 12 pirottini (riempire il pirottino fino a 3/4)
Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

Preparazione frosting

Sbattere bene il burro finché non diventa cremoso. Aggiungere il formaggio sfaldabile e mescolarli insieme fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo setacciato. Infine aggiungere il succo di limone e la scorza e, se si desidera, qualche goccia di colorante alimentare.

Decorazione cupcakes

Colorare due dischi di cartoncino adesivo con la grafica del tuo personaggio preferito.
Prendere uno stecchino e incollare specularmente i due dischetti su un'estremità.
Inserire il frosting in una sac a poche con una punta del disegno che si preferisce decorare il cupcake con movimento circolare dal basso verso l'alto. Inserire lo stecchino al centro del cupcake.

TEMPLATES BISCOTTO E CUPCAKE

