



Francesca  
Manciatì

RAFFINATA  
E FANTASIOSA

Una cake designer da 110 e lode trasforma uova, burro, vaniglia in gustosi cappelli, libri, fiori, personaggi



# Con le mani in pasta... di zucchero



**N**ei suoi 36 anni di vita Francesca Manciatì è sempre stata con le mani in pasta, sin da piccola, quando si dilettava con la preparazione dei dolci e con cucito e découpage. Dopo due importanti corsi di cake design a Londra, ha avuto una folgorazione per la decorazione di torte e non ha più abbandonato la pasta di zucchero. “Mi sono

appassionata a quest'arte da subito”, racconta Francesca. “Noi cake designer siamo veri artisti, ognuno ha il proprio stile, io adoro realizzare decorazioni floreali: rose, anemoni e ortensie nei toni pastello, rosa, verde e giallo, i tradizionali colori tenui del cake design anglosassone. Le richieste in Italia sono legate agli eventi importanti, soprattutto matrimoni e lauree”.

Francesca  
Manciati

*Cosa serve in cucina*



*“Tra le materie prime con cui preferisco lavorare, al primo posto c'è la pasta di zucchero”, dice Francesca. “Gli ingredienti fondamentali per realizzarla sono lo zucchero a velo e il glucosio, richiede un'ottima conoscenza dei tempi di asciugatura, il suo principale nemico è l'umidità: nelle giornate piovose è più difficile realizzare le decorazioni. Ne esistono diversi tipi: dai più semplici utilizzati per ricoprire i dolci, ai più complessi usati per decorare.*

*Il sugar flower paste è adatto per i fiori perché si riesce a stendere molto più fine rispetto alla tradizionale pasta di zucchero, la sua elasticità e la composizione permettono di assottigliarla dando ai petali l'effetto realistico della trasparenza. Per il Pan di Spagna”, continua Francesca, “utilizzo sempre prodotti biologici: burro e mai margarina, vaniglia e non vanillina. Non utilizzo mai il marzapane, ma pasta di zucchero e ghiaccia reale. Uso il più possibile coloranti naturali”.*



## Come fare una pergamena

È costituita da un rettangolo di pasta di zucchero sottile arrotolato, in parte, su se stesso. Per dare l'effetto antichizzato, togliamo via a mano pezzetti di pasta dai bordi. Con il colorante marrone in polvere diluito in alcool, passato con un pennello, otteniamo l'effetto "bruciatura". Scriviamo con un pennarello alimentare.

Una torta gustosa  
e colorata da  
personalizzare in base al  
percorso di studi e alle  
passioni del laureato



Francesca  
Manciati

COMPETENZA E PROFESSIONALITÀ,

## Cancelleria da mordere

La gomma e le matite sono realizzate con la pasta di zucchero. Per le matite, partendo da un salsicciotto, lo assottigiamo insistendo su un'estremità per ottenere la punta. Con un po' di colore nero o marrone, dipingiamo la punta per ottenere l'effetto mina. All'estremità di una matita, attacchiamo un pezzetto di pasta di zucchero che riproduce la gommina ed un altro piccolo pezzo rettangolare, colorato con oro alimentare per dare l'effetto del metallo. Per ottenere la gomma da cancellare diamo la forma di una gomma consumata, avvolta da un rettangolo di pasta colorata e decorata con tappetino a rilievo, che simula la carta rosa che avvolge la gomma.



Francesca  
Manciati

## Dalla base in poi

"Per le mie torte utilizzo il Pan di Spagna, la preparazione avviene 4-5 giorni prima della consegna, lo faccio riposare almeno una notte, lo rivesto con la pasta di zucchero e lo lascio seccare un'altra notte", racconta Francesca. "Per la farcitura non metto la crema pasticcera perché le vere torte inglesi, che prendo a modello, non ne hanno. Preferisco lavorare con i coloranti in gel, non alterano la consistenza della pasta da zucchero e danno ottimi risultati. I colori in polvere sono utili per rifinire o per piccoli dettagli, come gli occhi.



Francesca  
Manciati



## CURIOSITÀ



7 Giorni di conservazione di una sua torta, all'aperto, in un ambiente asciutto.

30 kg Peso di una wedding cake di 5 piani, alta un metro e mezzo: l'ha dovuta trasportare smontata e l'ha costruita nella location.

5-6€

Prezzo a porzione di una sua torta, è legato alla difficoltà di realizzazione.



10

Giorni necessari per realizzare una torta a più piani o con decorazioni complesse.

## Progettare una torta

*"I clienti mi contattano attraverso il sito [www.ledolcicreazioni.it](http://www.ledolcicreazioni.it). Dopo che ho buttato giù un'idea insieme a loro, inizio dalle decorazioni, tutte tridimensionali, che hanno bisogno di molto tempo per essere realizzate. I fiori e i personaggi dei cartoni animati sono soggetti che richiedono il procedimento più complesso nella preparazione. Difficilmente le decorazioni vengono mangiate, non si ha il coraggio: quasi sempre si conservano in una scatola, si mantengono nel tempo".*



*"Per i matrimoni eseguo anche piccole torte per chi ha intolleranze alimentari e per i celiaci"*

Francesca  
Manciati



## 5 piani di bontà

"Per realizzare la torta di 5 piani con le rose rosa, alta circa 90 centimetri, ho utilizzato 10 chilogrammi di pasta di zucchero per la copertura e 2 chili e mezzo per le rose, a cui bisogna aggiungere il peso del Pan di Spagna. L'ho realizzata su richiesta di un personaggio femminile della tv. All'interno c'erano Pan di Spagna alla vaniglia e farcitura di ganache di cioccolato fondente. Poi ho realizzato tre torte alte un metro e mezzo, due su disegno di un noto wedding planner della tv ed una su mio disegno, tutte per matrimoni".



"L'importante è personalizzare il più possibile, nelle forme e nei colori"

