

## Che cosa è il Cake Design

Written by Administrator

Tuesday, 02 April 2013 08:30 - Last Updated Friday, 05 April 2013 19:13

---

Fonte : [Wikipedia](#)

Decorazione di una torta  
Da Wikipedia, l'enciclopedia libera

Buttercream turbinii vengono reindirizzati sui lati di una torta con una sac a poche

Questi dolci rana sono glassati di pasta di gomma, decorate con gessetti commestibili e verniciato con vodka-miscelati vernici.

Torta decorazione è arte che viene eseguita in luoghi di tutto il mondo. Questo è il motivo concorsi e gare spettacolo di cottura sono molto popolari, soprattutto nel mondo occidentale. Decorazione di una torta è una delle arti di zucchero che utilizza a velo o glassa e altri elementi decorativi per rendere commestibili semplici torte più visivamente interessante. In alternativa, dolci può essere modellato e scolpito per assomigliare tridimensionali persone, luoghi e cose.

In molte aree del mondo, torte decorate sono spesso un punto focale di una celebrazione speciale (come ad esempio un compleanno , laurea , addio al nubilato , matrimonio o anniversario ), o sono dati come regali . Essi possono anche segnare nazionali o religiose, feste , oppure essere utilizzati per promuovere commerciali delle imprese.

Contenuto [ nascondi ]

- 1 Torta temi
  - 2 Storia
  - 3 Torta decorazione come arte
  - 4 decorazione di una torta nella cultura popolare
  - 5 Vedi anche
  - 6 Galleria
  - 7 Note a piè
  - 8 Collegamenti esterni
- [ modifica ] Torta temi

Ci sono molti temi di dolci come torte nuziali e torte di compleanno . Torte può essere cotto al forno e decorate per ogni occasione sociale.

[ modifica ] Storia

Una torta decorata per assomigliare ad una zucca con topi che vivono in essa

## Che cosa è il Cake Design

Written by Administrator

Tuesday, 02 April 2013 08:30 - Last Updated Friday, 05 April 2013 19:13

---

Nel corso del 1840, l'avvento di temperatura controllata forni e la produzione di bicarbonato di sodio e il lievito fatto torte molto più facile. [ 1 ]

Anche se la cottura da zero è diminuito durante l'ultima parte del 20 ° secolo negli Stati Uniti, torte decorate sono rimasti una parte importante delle celebrazioni come matrimoni, anniversari, compleanni, docce e altre occasioni speciali. [ 1 ] Recentemente, torte decorate con fondant sono diventati molto popolari e ha portato in diversi reality show a base di tutto il paese.

[ modifica ] decorazione di una torta come arte

Una torta scolpito per assomigliare ad un cheeseburger con patatine fritte

Fondant permette il fornaio di esprimere la creatività in cottura. Fondant esiste in diversi colori, e la sua forma iniziale è morbido e facile da maneggiare. In questa forma, decoratori torta sono in grado di modellare fondente in molte diverse espressioni artistiche. Molte di queste espressioni artistiche sono anche insegnato in classe professionale torta decorazione. Fondant è utilizzato principalmente per coprire le torte, ma viene utilizzato anche per creare pezzi mostrano individuali per torte. Gumpaste è una sostanza utilizzata in decorazione di una torta per creare decorazioni floreali.

Istituti professionali, come il Culinary Institute di Londra e Le Cordon Bleu , hanno cominciato a segregare le loro scuole di cucina per creare istituti completamente separato, dedicato alla torta di fare. [ 2 ]

[ modifica ] decorazione di una torta nella cultura popolare

Food Network 's Ace of Cakes caratteristiche fornaio ed ex artista di strada , Duff Goldman , e il suo negozio, dolci Charm City. [ 3 ]

WE 's torte nuziali stupefacenti è una serie televisiva con diverse aziende torta decorazione in tutta l'America e si concentra sui lavorazione e il design delle torte.

Relitti Torta è un intrattenimento fotoblog con dall'utente presentate immagini di &quot; involontariamente sciocche, tristi, raccapriccianti o inappropriati &quot; dolci. [ 4 ]

TLC 's Cake Boss dispone di fornaio Buddy Valastro e il suo negozio chiamato Carlo Bake Shop a Hoboken, nel New Jersey.

[ modifica ] Vedi anche

Pasticceria

Cioccolato di copertura

Pastry Chef

Pâtisserie

Cibo presentazione

[ modifica ] Galleria

Torta di Gallo a Chinatown, Londra, per cinesi Celebrazioni Capodanno

Un quarto di luglio torta decorata in rosso, bianco e blu

## Che cosa è il Cake Design

Written by Administrator

Tuesday, 02 April 2013 08:30 - Last Updated Friday, 05 April 2013 19:13

---

Vestito del bambino - questa torta è completamente commestibile

Sera della signora torta borsa con glassa commestibile

Torta con le rose cavolo di grandi dimensioni

Torta nuziale a più livelli con calle

Un fondente ricoperto di torta raffigurante un kit da cucito

Torta Principessa realizzato con la bambola di plastica e abito satinato

Cesto di torta gattini

Festa di compleanno torta di compleanno

Particolare di tazze in miniatura dipinti a mano nel settore dello zucchero con tovaglia di pizzo di zucchero

Torta Chitarra con glassa commestibile

[ modifica ] Note

<sup>^</sup> a b La Food Museum Exhibit online , Accessed 2007/05/20

<sup>^</sup> Londra Culinary Institute: divisione della torta

## Che cosa è il Cake Design

Written by Administrator

Tuesday, 02 April 2013 08:30 - Last Updated Friday, 05 April 2013 19:13

---

^ cuocere come un uomo

^ Hochman, David (13 ottobre 2009). "Quando la ciliegina sulla torta è disastroso"  
. The New York Times (nytimes.com) . Estratto 20 Ottobre 2009 .

Cake Academy Roma Milano Napoli Italia - Cakes Academy