

Il cake design di Claudia Deb. Biscotti Masai style



Biscotti Masai style, dolce idea per una cena etnica
di Claudia Deb

Le donne Masai, creano dei gioielli artigianali bellissimi e colorati, unici nel loro genere così come sono unici i biscotti che vi propongo. In particolare per la decorazione mi sono ispirata alla mia collana preferita, souvenir di un viaggio a Zanzibar, che presenta degli incantevoli contrasti cromatici. Una dolce idea per una cena etnica!



tutorial biscotto in stile arte masai - prima parte

Prepara dei biscotti rotondi di pasta frolla. Una volta raffreddati, procedi con la decorazione. Stendi della pasta di zucchero di un bel colore vivace e taglia un cerchio con lo stesso cutter utilizzato per il biscotto. Stendi sul biscotto uno strato sottile di gelatina di albicocche. Applica il disco di pasta di zucchero sul biscotto.



Tutorial biscotti Masai style - seconda parte

Stendi della pasta di zucchero abbastanza spessa e taglia un'ovale molto più piccola del cerchio (all'incirca $\frac{1}{4}$). Dividi in due parti quasi uguali l'ovale e imprimi l'attrezzo "conchiglia" così come in foto, in modo da ottenere i dettagli della conchiglia. Spennella del perlescente alimentare color perla e color rame. Applica la conchiglia al centro del biscotto, incollandola con una goccia di colla edibile.

Punteggia la pasta di zucchero, con la punta di un pennellino sottile in modo da dividere il biscotto in 4 parti (vedi foto). Per ogni foro, applica una punta di colla edibile e inserisci una perlina edibile nera.

Punteggia una circonferenza intorno alla conchiglia e con il metodo utilizzato per le perline nere, applica delle perline edibili rosse. Realizza allo stesso modo due circonferenze di perline edibili azzurre e ed una di perline edibili rosse. Termina punteggiando il bordo del cerchio di pasta di zucchero, senza applicare le perline.



Biscotti Masai style

Non preoccuparti delle piccole imprecisioni: rendono unica la decorazione artigianale!