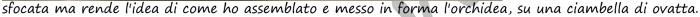


Torta con le orchidee in pdz e decori di ghiaccia – <u>Visualizza sul sito</u> di Cristina

<u>Pandispagna</u>: dose da 11 uova. Tagliato in 3 strati, bagnato con vermouth e brabdy usando uno spruzzino, farcito con la crema alle fragoline e coperta con pdz della <u>Torta a due piani</u>. Le orchidee sono sempre in pdz e i dec<mark>ori dei tr</mark>alci con le foglie sono di ghiaccia reale (albume e zucchero a velo con gocce di limone). E' tutto qui.







qui la copertura ben stirata





qui le prove tecniche per la posa dei fiori





qui mentre disegno le foglioline con la ghiaccia





lavoro completo





Vai alla discussione sul forum











