

dolce vita



CAKE POP

Consigli, trucchi e ricette per realizzare oltre 40 irresistibili mini-prelibatezze

Bakerella



LA COPERTINA DI CAKE POP. CONSIGLI, TRUCCHI E RICETTE PER REALIZZARE OLTRE 40 IRRESISTIBILI MINI-PRELIBATEZZE E ALCUNE PROPOSTE DI MINIATURE SU STECCO DELLA CAKE DESIGNER BAKARELLA, LA BLOGGER AMERICANA CHE HA LANCIATO LA MODA



di ALESSANDRA D'ACUNTO

Glassa, bastoncini da zucchero filato e fantasia. Sono gli ingredienti dei cake pops, la dolce invenzione firmata Angie Dudley che arriva dall'America nelle nostre librerie, con il coloratissimo volume edito da Gallucci. Tutto nasce cinque anni fa da un corso per decorare torte in sole due ore, che fa scoprire a una pasticceria fai-da-te come tante una vera vocazione. Così Angie crea il blog *Bakerella.com*, lo spazio per sperimentazioni dolciarie in cui sono nati i suoi cake pops.

Il successo sul web delle palline di torta decorate attira l'attenzione della reginetta americana di lifestyle Martha Stewart che invita Bakerella al suo show, facendola conoscere al grande pubblico. L'acquisita popolarità spinge la Dudley a raccogliere più di 40 consigli per divertenti cake pops nel libro omonimo, pubblicato oltreoceano da Chronicle Books nel 2010 e ora disponibile in italiano. Dalla prima uscita, *Cake Pop* (pp. 159, euro 18,90) ha già venduto più di 600 mila copie, che gli hanno consentito di rimanere per sei settimane nella classifica dei bestseller

## LA TORTA ALL'ULTIMA MODA? NON SI OFFRE A FETTE, MA SU UN BASTONCINO

ESCE IN ITALIA **CAKE POPS**, IL MANUALE DIVENTATO UN BESTSELLER NEGLI STATI UNITI, CHE SPIEGA COME REALIZZARE OGNI GENERE DI PICCOLA SCULTURA SU STECCO. A PARTIRE DAI PUPAZZI DI NEVE...

del New York Times. Seguendo i metodi e le tecniche illustrati nel manuale si scopre che le prelibatezze in miniatura sono anche facili da realizzare: basta ricoprire bocconcini di torta soffice di cioccolato o pasta di zucchero fusi. E finalmente scatenarsi con le decorazioni, sulla scia creativa di Angie, che sforna idee adatte ad ogni occasione: zucche per Halloween, abeti per Natale, cappelli per le lauree e poi robot, orsetti, cuoricini senza temere di risultare troppo stucchevoli. Tanto, incoraggia Bakerella, «è solo zucchero e persino gli errori possono essere dolci».